

Schwerpunktaufgabe 11-2009: Nachweis von Proteinhydrolysaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit

Es wurden im Rahmen einer Diplomarbeit 50 Proben auf Proteinhydrolysate in Fleischerzeugnissen untersucht.

Bislang stand im LAV für eine Untersuchung nur der Summen-Parameter NPN (Nicht-Protein-Stickstoff) zur Verfügung. Anhand von Geflügelfleischerzeugnissen sollen die Möglichkeiten der Aminosäureanalyse für diese Problemstellung getestet werden.

Die Proben wurden rechtlich nicht bewertet.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
