



ARGENTA



## Badania bezpieczeństwa żywności

Bezpieczeństwo żywności rozumie się jako zapewnienie, że żywność nie spowoduje szkody dla konsumenta podczas przygotowywania i spożywania. Wśród rutynowo wykonywanych analiz występują badania mikrobiologiczne (na obecność i liczbę drobnoustrojów chorobotwórczych i wskaźnikowych), wykrywanie alergenów i mykotoksyn oraz celowych zafałszowań.

**Zafałszowanie żywności polega na celowej ingerencji w skład produktów, ich wygląd lub procedurę wytwarzania; przykładowo na:**

- > zastąpieniu droższego składnika tańszym zamiennikiem
- > dodaniu wody (rozcieńczeniu)
- > braku lub nieprawidłowej deklaracji o sposobie produkcji, składzie ilościowym lub pochodzeniu produktu

**Najczęściej wykrywane zafałszowane produkty to tłuszcze i oleje oraz ryby i produkty rybołówstwa.**

Inne często fałszowane produkty to:

- > Przyprawy
- > Ziola
- > Miód
- > Mięso
- > Sery
- > Wino
- > Soki
- > Kawa
- > Szafran
- > Syrop klonowy
- > Ekstrakt waniliowy
- > Herbata
- > Mleko

Wykrywanie zafałszowań jest ważne przede wszystkim ze względu na zdrowie konsumentów - takie praktyki mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia. Jako konsumenci oczekujemy również, że płacąc otrzymujemy pełnowartościowy produkt. Jeszcze inną konsekwencją zafałszowań jest psucierynku i działanie na szkodę uczciwych firm, które przegrywają produkując zgodnie z wymogami i recepturami.

## Metody wykrywania zafałszowań żywności:

### Metody PCR

– stosowane np. do identyfikacji gatunkowej składników pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego na podstawie materiału genetycznego (wykrywanie obcych gatunków, GMO).



Wypożyczenie laboratorium do diagnostyki PCR w przemyśle



Oferta testów do diagnostyki PCR



Plastikowe materiały zużywalne do laboratorium PCR

### Metody immunoenzymatyczne

– stosowane do wykrywania alergenów



Wypożyczenie laboratoriów do badania mykotoksyn techniką ELISA



Testy do wykrywania alergenów w żywności i próbkach środowiskowych

## Badania mikrobiologiczne:



Pożywki i testy zgodne z referencyjnymi metodami badań wg ISO oraz testy do wykrywania patogenów techniką PCR.

## Metody oznaczania mykotoksyn:



Szybkie testy paskowe, testy w technice ELISA oraz kolumnienki powinowactwa immunologicznego.

## Korzyści z automatyzacji laboratorium i zastosowania gotowych testów diagnostycznych



Skrócenie czasu analizy



Większa powtarzalność wyników



Większa efektywność



Łatwe wdrożenie metody



Duża różnorodność zastosowań



ARGENTA

Argenta Sp. z o.o. Sp.k. ul. Polska 114, 60-401 Poznań  
t. +48 61 847 46 37 e. info@argenta.com.pl w. www.argenta.com.pl