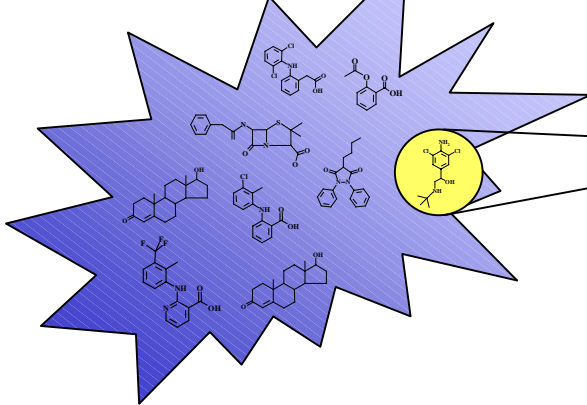
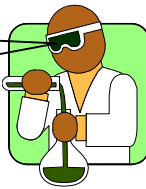


Wie wird kontrolliert ?

Es gibt eine große Anzahl von Stoffen, mit denen ein tierisches Lebensmittel belastet sein kann !



Kontrolliert werden können lediglich einzelne, bestimmte Substanzen oder Substanzgruppen !



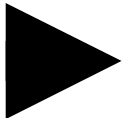
Es kann nur das gefunden werden wonach gesucht wird !!

Welche Mengen kann die Analytik nachweisen ?

$$1 \mu\text{g}/\text{kg} = 1/1000\ 000 \text{ g in } 1000 \text{ g}$$

Entspricht:

ca. 1 Tablette 0,5 g in 500 000 Liter
(10 Milchtankwagen)



Typischer Analysengang:

Homogenisierung
von Gewebe: Fleisch, Leber, Niere
"Hacken"
"Pürieren"
"Verdauen"
"Gefriertrocknen"

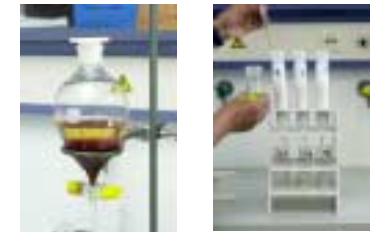
s. Raum A301



Extraktion
Herauslösen der Stoffe aus dem tierischem Gewebe

"Flüssig-Flüssig Extraktion"
"Festphasen Extraktion"

s. Raum A301



Chromatographie
Trennung eines Stoffgemisches
Neben der eigentlichen
Wirksubstanz werden auch
"Störsubstanzen" mit extrahiert, die
abgetrennt werden müssen.

"Gaschromatographie"
"Flüssigchromatographie"

s. Raum 301 und F392



Detektion
Substanzen werden selektiv und
empfindlich detektiert.
z. B.

"Absorptionsmessung"
"Massenspektrometrie"

s. Raum F392

