



Allergene in Lebensmitteln

Unter einer Allergie wird eine immunologisch bedingte Überempfindlichkeit von Einzelpersonen auf Stoffe aus der Umwelt verstanden.

Rechtliche Regelungen zur Allergenkennzeichnung

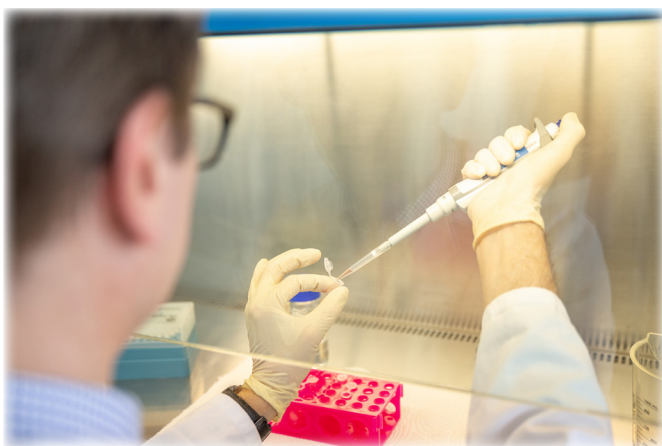
Um den Betroffenen die Möglichkeit zu bieten, den für sie problematischen Inhaltstoffen auszuweichen, wurden mit der Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011, die Vorgaben zur Kennzeichnung der im Anhang II angeführten Zutaten („Allergene“) verankert.

Wir gehen für Sie auf Nummer sicher

Es bedarf einer sensitiven und hochspezifischen Analytik, um Lebensmittelallergene sicher nachzuweisen. Der Protein-basierte Assay (ELISA) und die DNA-basierte real-time Polymerase Chain Reaction (rt-PCR) stellen in der Allergenanalytik die Methoden der Wahl dar.

Die PCR ermöglicht, als robustere Methode, den DNA-Spurenachweis allergener Inhaltsstoffe über die Vervielfältigung des jeweiligen spezifischen genetischen Abschnitts.

ELISA bezeichnet ein antikörperbasiertes Nachweisverfahren, mit dessen Hilfe Allergene in einem Lebensmittel nachgewiesen und quantifiziert werden können.



Analysenparameter mit PCR/ELISA

Die LVA GmbH bietet Ihnen Untersuchungen zu folgenden Allergenen an:

- Cashewnuss
- Eiklarprotein
- Erdnuss
- Fisch
- Gluten
- Haselnuss
- Krustentiere
- Lupine
- Macadamia
- Mandeln
- Milcheiweiß
- Molkenprotein
- Paranuss
- Pecannuss
- Pistazie
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Soja
- Walnuss

Weitere Parameter werden beispielsweise mit chromatografischen Verfahren analysiert:

- Allergene Duftstoffe laut Kosmetikverordnung
- Lactose
- Schwefelige Säure als SO₂
- etc.

Haben wir Ihr
Interesse geweckt?
Kontaktieren Sie uns!
02243/26622-4210
service@lva.at