



## Laborvorstellung: Milch/Fleisch

Im Labor Tierische Lebensmittel werden Milch, Fleisch und Erzeugnisse daraus, Speiseeis sowie die veganen/vegetarischen Ersatzprodukte der genannten Lebensmittel untersucht. Die Proben werden mithilfe des NIR-Spektroskops auf ihre Inhaltsstoffe geprüft, wie z.B. Wasser-, Eiweiß-, Fett- und Zuckergehalt. Die NIR-Spektroskopie (NahInfraRot) ist eine Screening-Methode, aufgrund deren Ergebnisse weitere Referenzanalytik durchgeführt wird.

Wenn die Proben auffällig sind, durchlaufen sie dann auch zusätzliche Analysen.

Bei Fleisch oder Fleischerzeugnissen wird beispielsweise der Fettgehalt nach Weibull-Stoldt bestimmt. Der Fettgehalt aus der Nährwertetabelle wird dann mit dem bestimmten Wert überprüft.

Bei Milch wird unter anderem der Gefrierpunkt von Milch bestimmt, um eine mögliche Verwässerung oder Verfälschung über den Salzgehalt nachzuweisen.



Die vielfältige Produktpalette im Labor Tierische Lebensmittel



NIR-Messgerät



Bestimmung des Anteils an Bindegewebe in Fleisch und Fleischerzeugnissen durch eine Farbreaktion und anschließender photometrischer Bestimmung.



Auftrennung von Farbstoffen in Speiseeis mittels Säulenchromatographie