

Professionelle Prüfung auf OTA

Ochratoxin A in Getreide und Getreideerzeugnissen

Was sind Ochratoxine?

Ochratoxine sind für den Menschen sehr gefährliche Pilzgifte. In Lebensmitteln kommt das Ochratoxin A (OTA) dabei am häufigsten vor. Eine Vergiftung mit OTA kann zu schweren Nierenerkrankungen führen und verursacht möglicherweise Krebs.

OTA wird durch Schimmelpilze der Gattung *Aspergillus* und *Penicillium* gebildet. Die Pilzinfektion z.B. mit Getreide wie Roggen oder Weizen erfolgt in der Regel auf dem Feld. Durch ungünstige Temperaturen und Feuchte kann es während der Ernte, der Lagerung oder der Weiterverarbeitung zur Bildung des gefährlichen Giftes kommen.

Sicherheit durch akkreditiertes Prüflabor

Der genaue, quantitative Nachweis, ob eine Probe OTA enthält, erfolgt in unserem Prüflabor mittels HPLC. Das Analyse-Verfahren haben wir gemäß DIN EN ISO17025:2018 bei der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) akkreditiert.

Ergebnisse in bis zu 24 h

Ab Eingang der Probe (Körner, Mehle, Gries, Schrot) beträgt die Dauer bis zum Prüfbericht drei Werktage, für die Express-Analytik sogar nur 24 h (bei 15 % Aufpreis).

Ihre Vorteile im Überblick

- persönlicher Ansprechpartner
- schnelle Bearbeitung Ihrer Proben
- Untersuchung im eigenen Prüflabor
- Analyse gemäß DIN EN ISO17025:2018
- digitaler (PDF) oder papierhafter Prüfbericht



**Jetzt passendes
Angebot anfordern
und 5% Neukunden-
rabatt sichern**