

Az élelmiszer veszélyfaktorok forrásainak és okainak azonosítása



Az élelmiszerekkel kapcsolatos rizikófaktorok okozhatnak fejtörést a gyártóknak, ezek közül is az allergének és kórokozók jelenléte jelent fenyegetést. A probléma ugyanakkor kiküszöbölhető két alapvető folyamattal: a nyersanyagok és a késztermékek tesztelésével, valamint a nyersanyagok tárolására, a termékek előállítására és a végtermékek csomagolására használt létesítmények tisztaság-ellenőrzésével.

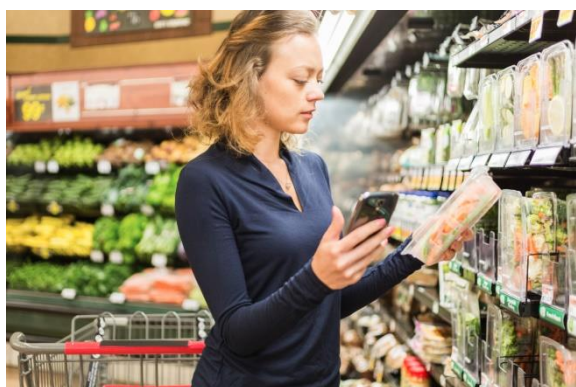
A nyersanyagokat és késztermékeket allergénekre célszerű tesztelni. Ez a vizsgálat könnyen elvégezhető az AlerTox Sticks használatával, így kevesebb, mint 10 perc alatt érhető el az eredmények, amelyhez speciális eszközökre sincs szükség. Az észlelési szint 1-20 ppm tartományban van - allergéntől függően. Jelenleg földimogyoró, dió, mandula, szója, tojás, hal, rákfélék, mogyoró, béta-laktoglobulin, mustármag, kazein és tej kimutatására állnak rendelkezésre tesztek.

Ehhez a körhöz kapcsolódik a GlutenTox® Sticks is, amely gyorsan azonosítja a glutén jelenlétét élelmiszerekben, italokban vagy olyan felületeken, amelyek észlelési határértéke 3 ppm (<20 ppm „gluténmentesnek” minősül). A Hygienu Cube Readerrel kombinálva a gluténszint (1-40 ppm) mennyiségi meghatározása kevesebb, mint 50 perc alatt lehetséges. A GlutenTox Pro pedig egy másik gyors, gluténérzékelő rendszer, amely nem igényel laboratóriumi felszerelést, alkalmazható élelmiszerek, italok és felületek esetén egyaránt, a gluténmaradványt (5-40 ppm) képes 10 perc alatt kimutatni.



További mennyiségi meghatározás esetén a Hygienu GlutenTox ELISA készletei használhatók. 90 perc alatt 0,6 ppm-ről 200 ppm-re képesek meghatározni az élelmiszermintákban található gluténszintet. Az AlerTox ELISA készletek számos egyéb allergén meghatározására is képesek. Amennyiben az élelmiszerek feldolgozására használt felületek elemzésre van szükség, az AllerFlow Gluten akár 10 perc alatt választ ad arra, hogy glutén jelenléte 5 ppm vagy annál nagyobb mennyiségben megtalálható-e.

Az általános környezeti mintavételre az AllerSnap-et ajánljuk. Az egyszerűen használható eszköz a tisztítás után képes kimutatni a fehérjemaradványok (potenciális allergének) jelenlétét. Az ATP teszteléssel párosítva az eredmények a létesítmény tisztaságszintjének meghatározására is alkalmasak.



erősítését eredményezik, de erősítik a brandet és nem utolsósorban jelentős költségek is megtakaríthatók (pl. termék visszahívás).

Az élelmiszer típusától függetlenül, elengedhetetlen az élelmiszerbiztonság és minőség biztosítása a gyártási és csomagolási folyamat minden szinten és területén. A fentebb taglalt monitoring programok biztosíthatják a gyártók, hogy termékeik mentesek a potenciális szennyeződéstől és allergénektől, valamint meggyőződhetnek létesítményeik tisztasági szintjéről is. Ezek a protokollok nem csupán a fogyasztói bizalom