

Wissen, was drin ist.



GBA GROUP



Trockenfrüchte, Nüsse und Ölsaaten

Trockenfrüchte, Nüsse und Ölsaaten – lecker und gesund

Traditionelle Trockenfrüchte wie Feigen, Rosinen, Aprikosen, Datteln oder Äpfel stellen für den Menschen schon seit Jahrhunderten ein Grundnahrungsmittel dar. Der Ursprung von Trockenfrüchten ist auf den Nahen Osten (Iran, Irak, Syrien, Türkei sowie Ägypten) zurückzuführen. Hierbei fielen Trauben, Datteln oder Feigen von den Bäumen bzw. Reben herunter und wurden durch die Hitze der Sonne getrocknet. Das Trocknen von Früchten bildete die früheste Form der Lebensmittelkonservierung und die gewonnenen Trockenfrüchte dienten der Vitaminversorgung von Karawanen auf langen Wüstenreisen oder Seefahrern, um sich vor Skorbut zu schützen.

Aus botanischer Sicht betrachtet, gehören Nüsse ebenfalls zur Familie der Früchte, genau genommen zum Schalenobst. Im Vergleich zu anderen Obstfamilien weisen die Nüsse jedoch eine andere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe auf. Ein wesentlicher Unterschied besteht darin,

dass Nüsse nur sehr wenig Wasser, dafür aber viel Eiweiß und viel Fett in Form von mehrfach ungesättigten Fettsäuren enthalten, die ein menschlicher Körper selbst nicht herstellen kann.

Ernährungsphysiologisch weisen Ölsaaten viele Gemeinsamkeiten mit den Nüssen auf. Sie sind ebenfalls eiweiß-, vitamin- sowie mineralstoffreich und zeichnen sich ebenso durch hohe Mengen an essentiellen Fettsäuren aus, weshalb aus vielen Ölsaaten wertvolle Speiseöle gepresst werden. Neben dem Geschmack und der ernährungsphysiologischen Relevanz spielt die Lebensmittelsicherheit und die damit verbundenen rechtlichen Anforderungen die entscheidende Rolle bei der qualitativen Beurteilung.

Die GBA Group bietet Ihnen hierzu eine umfangreiche, kompetente Beratung und eine Vielzahl von produktspezifischen Analysen an, die Ihnen die notwendige Sicherheit beim Handel mit Lebensmitteln verschafft.





GBA GROUP Trockenfrüchte, Nüsse und Ölsaaten

GBA Laboranalytik

(Auszug aus unserem Leistungsportfolio)

Rückstands- und Kontaminantenanalytik

- Pestizide (Multimethode und viele Einzelmethode)
- Schwermetalle (z. B. Blei, Cadmium, Quecksilber)
- Mykotoxine
- Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

Weitere Analysen

- Nährwertanalyse (Big 7 inkl. Ballaststoffe)
- Vitamine
- Mineralstoffe
- Fettkennzahlen (z. B. Peroxidzahl, Säurezahl)
- Schwefeldioxid
- Morphin

Mikrobiologische Untersuchungen

- Mikrobiologie nach DGHM
- Z. B. Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmelpilze, E. Coli, Enterobacteriaceae, Bacillus cereus und Salmonellen

Lebensmittelrechtliche Einordnung und Beurteilung

- Beratung hinsichtlich eines produktspezifischen Untersuchungsumfanges
- Pflanzenschutzmittelrechtliche Beurteilung
- Deklarationsprüfung bei Fertigpackungen
- Bewertung von Analyseergebnissen

Ihre Vorteile

Service

- Beratung bei lebensmittelrechtlichen Fragestellungen
- Persönliche Ansprechpartner
- Projektbegleitung von der Probenahme bis zum Analysenbericht
- Eilanalytik
- Individuelle EDV-Lösungen

Kompetenz

- Langjährige Erfahrung der Mitarbeiter
- Differenzierte Fachkompetenz
- Standortbezogene Spezialgebiete
- Zügige und reibungslose Auftragsabwicklung

Qualität

- Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005
- Kontinuierliche und erfolgreiche Teilnahme an Ringversuchen
- Mitarbeit in Normenausschüssen, DIN-Arbeitskreisen
- Zahlreiche Mitgliedschaften in Fachverbänden



Kontakt GBA GROUP FOOD:

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH

Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg, Tel. +49 40 797172-0, service@gba-group.de

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH

Brekelbaumstr. 1, 31789 Hameln, Tel. +49 5151 9849-0, hameln@gba-group.de

INSTITUT PIEDNER Dienstleistungsinstitut für Lebensmittelqualität GmbH

Julius-Hölder-Str. 20, 70597 Stuttgart, Tel. +49 711 722094-0, info@ipdp.de

HYGIENICUM® Institut für Mikrobiologie & Hygiene-Consulting GmbH

Robert-Viertl-Str. 7, 8055 Graz-Sträßgang, Österreich, Tel. +43 316 694108 oder +43 664 5115436, office@hygienicum.at