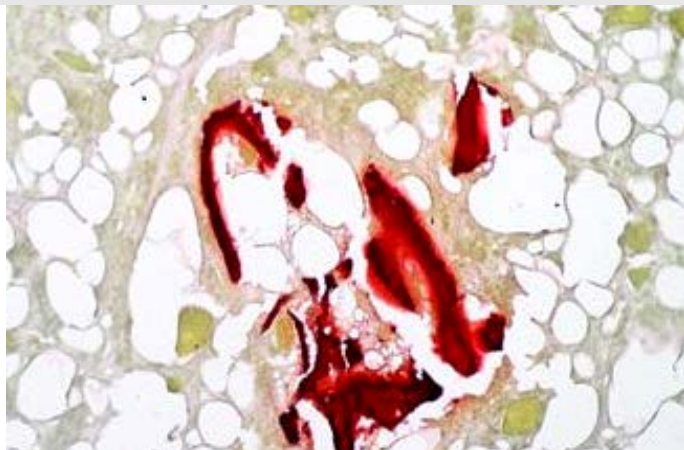
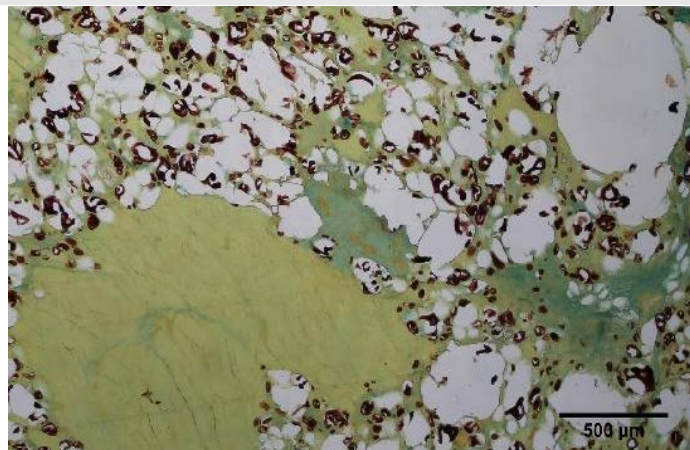


## Nabídka akreditovaných detekčních technik pro vyšetřování potravin

### Masné výrobky a suroviny pro jejich výrobu

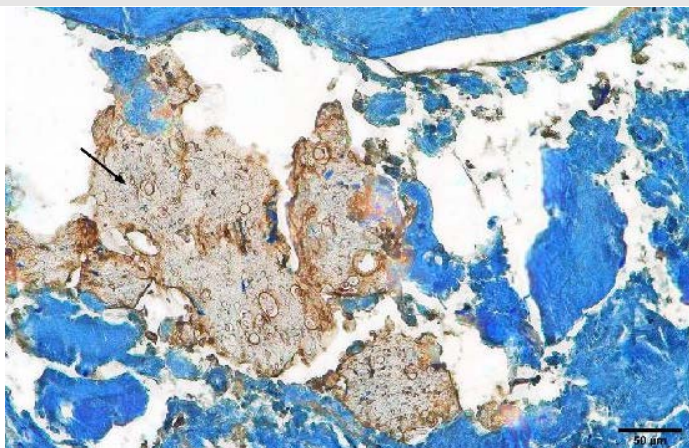


Detekce kostních úlomků histochemickou metodou alizarinovou červení

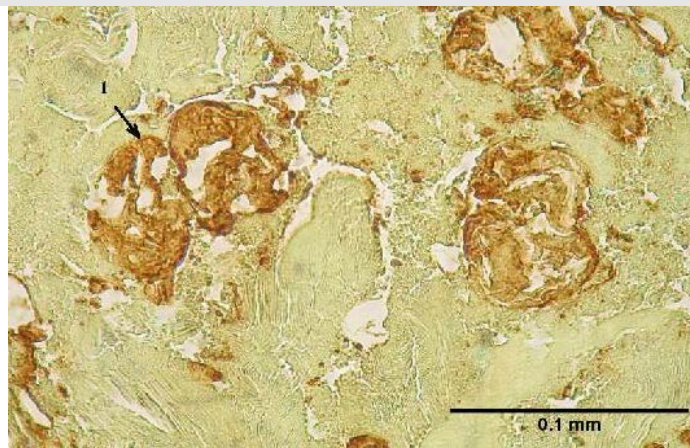


Detekce škrobu histochemickou metodou Lugol Calleja

### Masné výrobky a suroviny pro jejich výrobu Pekařské výrobky



Pšeničný protein



Sójový protein

Detekce proteinů imunohistochemickou metodou ABC kitu

### Med

Průkaz pylových zrn mikroskopickou metodou

Stanovení hydroxymethylfurfuralu metodou kapalinové chromatografie (HPLC) s UV detekcí

Stanovení aktivity diastázy metodou Phadebas®

Stanovení vlhkosti refraktometrickou metodou

Stanovení elektrické vodivosti

Stanovení pH

Stanovení volné kyselosti titračně

Stanovení sacharidů (glukózy, fruktózy a sacharózy) metodou kapalinové chromatografie (HPLC) s RI detekcí

#### Kdo jsme:

- Jsme nezávislá zkušební laboratoř č. 1795 akreditovaná podle ČSN EN ISO/IEC 17025 Českým institutem pro akreditaci o.p.s.
- Zaměřujeme se na detekci rizikových látek v potravinách, jako je detekce alergenů rostlinného původu a dále detekce kostních úlomků, která může odhalit použití SOM ve výrobku či v používané surovině, či průkaz škrobu v masných výrobcích.
- Nabízíme stanovení fyzikálně chemických parametrů medu a průkaz pylových zrn v medu
- Služby nabízíme jak soukromým zpracovatelům, tak kontrolním orgánům.

#### Mimo rámec akreditace jsme schopni zajistit:

- Po předchozí domluvě i jiná histochemická a imunohistochemická vyšetření
- Realizaci kruhových testů
- Zaškolení na histochemické a imunohistochemické techniky
- Morfometrie



Kontakt: doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.

E-mail: [vysetrovanipotravin@vfu.cz](mailto:vysetrovanipotravin@vfu.cz) • tel. +420-541562704