

Analytik

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40/41
14558 Nuthetal/OT Bergholz- Rehbrücke

Der iq brandenburg Netzwerkpartner für dieses Angebot

IGV Technologietransferstelle
Leiterin Technologietransfer
Frau M. A. Dipl.-Ing. Ines Gromes
Tel.: (03 32 00) 8 91 - 07
E-Mail: igv-transfer@igv-gmbh.de

Ansprechpartner

Bereichsleiter Analytik
Herr Dr. Gerd Huschek
Tel.: (03 32 00) 8 91 - 31
E-Mail: igv-analytics@igv-gmbh.de



Technologietransfer- Netzwerk Brandenburg

iq brandenburg ist das Netzwerk der Technologietransferstellen des Landes Brandenburg. Wir verfügen über ein breites Spektrum an wissenschaftlichem Know-how. In allen Phasen des Innovationsprozesses vermitteln wir Ihnen „Wissenschaft für Unternehmen“ für Ihren wirtschaftlichen Erfolg.



www.iq-brandenburg.de

iq brandenburg-Hotline:
08 00 / 4 00 11 12



GEFÖRDERT DURCH DAS
LAND BRANDENBURG



DIESES PROJEKT WIRD VOM
EUROPÄISCHEN FONDS FÜR REGIONALE
ENTWICKLUNG KOFINANZIERT

Ernährungswirtschaft ●

Biotechnologie / Life Science ●

Handelslabor der IGV GmbH

Lebensmittelanalytik und
Qualitätsmanagement

iq brandenburg

Wissenschaft für Unternehmen

iq brandenburg

Wissenschaft für Unternehmen

Das Prüflabor des IGV agiert als freies akkreditiertes Handelslabor auf den Gebieten der Lebensmittel- und Arzneimittelüberwachung und bearbeitet FuE Projekte zur Rohstoffqualität, zum Wirkstoffverhalten, zur Lebensmittelsicherheit und -technologie. Es bietet ein breites Spektrum an chemisch-physikalischen Untersuchungen in Lebensmitteln, pflanzlichen Rohstoffen bzw. Verarbeitungsprodukten an. Basis für das Analyseangebot sind die gerätetechnische Ausrüstung, das Know-how der Mitarbeiter sowie die Akkreditierung nach DIN EN ISO 17025. Das Labor ist GMP zertifiziert.

Handelslabor der IGV GmbH

Lebensmittelanalytik und Qualitätsmanagement

Lebensmittelinhaltsstoffe

- große und kleine Nährwertanalyse
- Zucker (Mono-, Oligo-; Polysaccharide), Stärke
- Aminosäuren
- Fettsäuren
- Vitamine
- Ballaststoffe (u.a. β -Glucane, Pentosane)



Getreideanalytik

Kontaminationen

Besatz

Inhaltsstoffe

Mineralstoffe, Protein, Stärke, Fett

Technologische Eigenschaften

Hektolitergewicht, Fallzahl, Sedimentationswert, Feuchtkleber/Index, Amylogramm, Viskogramm, Farinogramm, Extensogramm



TECHNOLOGIE- UND INNOVATIONS-
TRANSFERSTELLE
für die Lebensmittel- und
Verarbeitungswirtschaft



Aufgaben des freien Handelslabors

Lebensmittelkontrolle

Kennzeichnung, Sensorik nach DLR, Mikrobiologie, Nährwertanalyse, Rückstandsanalytik, Rezepturkontrolle

Gewürz- und Heilpflanzenanalytik nach GMP

Getreide- und Mehlanalytik nach EG-VO und ICC-Standards, Ernteüberwachung

Überwachung von Arzneimitteln und Arzneimittelhilfsstoffen nach Arzneimittelgesetz

- Analytik von Kosmetikartikeln und Nahrungsergänzungsmitteln (NEM)
- Analytik von Fetten, Ölen und Ölsaaten

Schadstoffanalytik

Schwermetalle

Mykotoxine

Aflatoxine, Ochratoxin A, Fumonisine, Zearalenon, DON, T-2-/HT-2-Toxin, Citrinin, Mutterkornalkaloide

Acrylamid

Pflanzenschutzmittelrückstände

Organophosphor-, Organostickstoffverbindungen, Organohalogenverbindungen, Dithiocarbamate

Kontaminanten

polychlorierte Biphenyle, PAK, Phthalate

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmelpilze, coliforme Keime, E.coli, Staph.aureus., B.cereus.sulfitred. Clostridien, Salmonellen, Lactobacillen, Listerien, Pseudomonas, osmotolerante Hefen und Schimmelpilze

Produktionshygienische Untersuchungen

Qualitätsmanagement

- Beratung zum Aufbau betriebspezifischer Qualitätsmanagement-Systeme nach DIN ISO 9000 ff, DIN EN ISO 17025 bzw. IFS 5
- Einführung eines von HACCP Konzepten
- Begleitung der Betriebe bis zum erfolgreichen Zertifizierungsaudit
- Feststellen und Vermeiden von Gefahren für den Verbraucher
- Verbesserung der Produktions- und Personalhygiene
- Verbesserung der innerbetrieblichen Organisation und Kontrolle
- Verbesserung der Qualitäts- und Wettbewerbsfähigkeit der Betriebe