



Analytik von pflanzlichen Ölen und Fetten und wichtiger Roh- und Nebenprodukte der Speiseölproduktion

Ölsaaten und -früchte sind weltweit bedeutende agrarische Wirtschafts- und Handelsgüter. Ölhaltige Pflanzen werden von der Menschheit seit Jahrtausenden zur Gewinnung von Fetten und Ölen genutzt. Neben Kohlehydraten stellen Speisefette- und öle einen essentiellen Teil der energieliefernden Nahrungsbestandteile dar. Sie werden auch seit Urzeiten zur Konservierung verderblicher Lebensmittel verwendet und spielen als wichtige Textur- und Geschmacksträger eine Rolle.

Vom Agrarprodukt bis zum raffinierten Speiseöl oder einer Pflanzenmargarine ist es ein langer Weg. Die Warenströme sind global vernetzt und die Verarbeitungsketten komplex.

Zur Sicherstellung der von den Lebensmittelherstellern und Verbraucher*innen erwarteten **Eigenschaften, der Authentizität und der Produktsicherheit** der Speiseöle- und fette sind regelmäßige analytische Prüfungen entlang der gesamten Produktionskette erforderlich.

Die sachgerechte Prüfung der Roh-, Zwischen-, Neben- und Endprodukte der Ölgewinnung erfordert neben fundierten Kenntnissen in der internationalen Warenkunde vor allem spezifisches analytisches Know-how und langjährige Erfahrung.

AGROLAB DR. VERWEY IST EINES DER FÜHRENDEN LABORATORIEN FÜR FETT- UND ÖLANALYTIK

AGROLAB Dr. Verwey zählt zu den führenden, international anerkannten, europäischen, akkreditierten Fachlaboren (z.B. durch FOSFA, FEDIOL, QS, GMP+) in der Öl- und Fettanalytik. Vor über 100 Jahren gegründet in Rotterdam (NL) untersuchen heute über 70 AGROLAB Experten*innen mit modernsten Methoden jährlich ca. 160.000 Proben. Unser Dienstleistungspaket orientiert sich dabei an den speziellen Bedürfnissen des Warenumschlages, am wichtigsten europäischen Einfuhrhafen für Ölsaaten und -früchte und daraus erzeugten Produkten – dem Europort zu Rotterdam.

WIR UNTERSUCHEN FOLGENDE PRODUKTE:



www.agrolab.de

AGROLAB Dr. Verwey
Oosteinde 3
2991 LG Barendrecht
Niederlande

+31 (0) 10 8080450
info@drverwey.nl

QUALITÄTSSICHERUNG - VOM ACKER IN DEN TROG UND AUF DEN TELLER

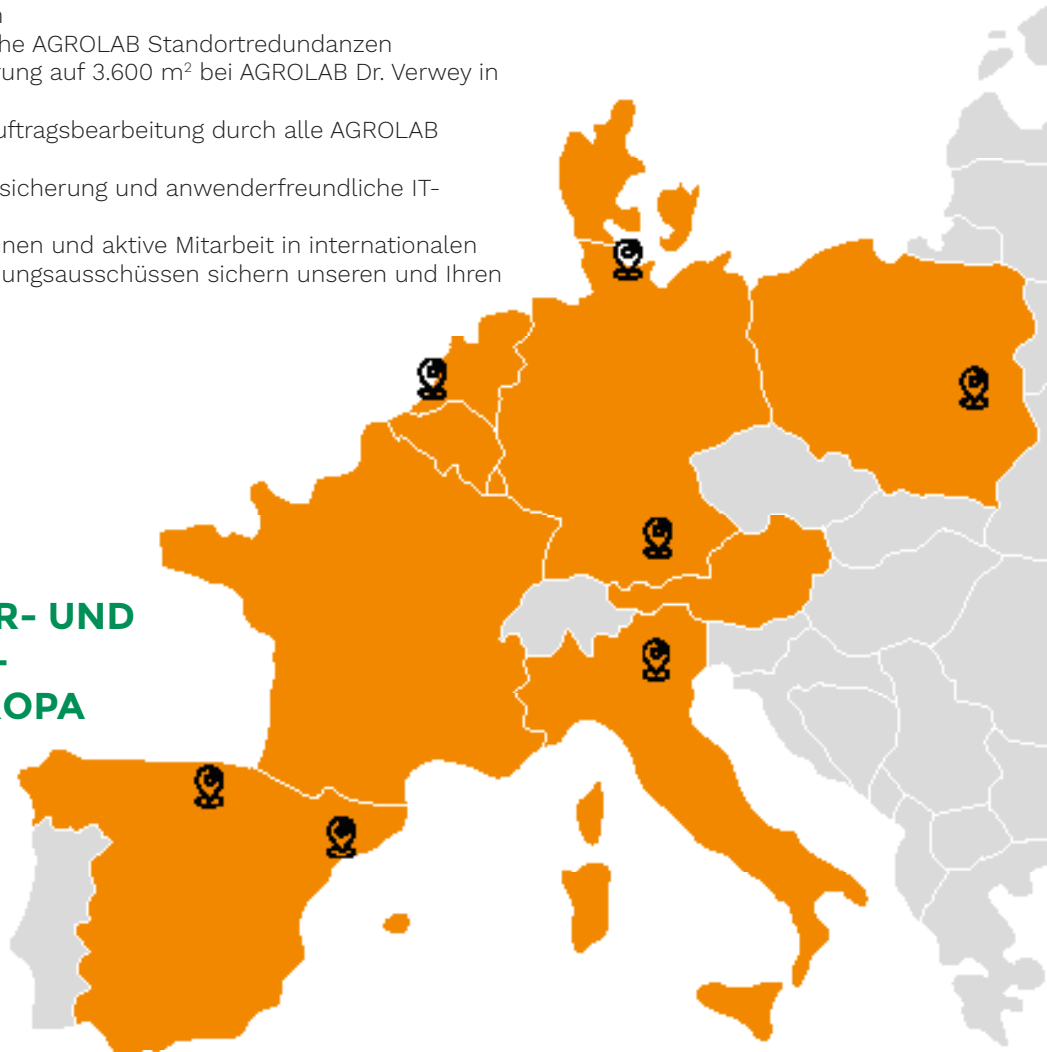
Was wir als Routineprüfungen anbieten:

- Wertbestimmende Inhaltsstoffe der Agrarausgangserzeugnisse z.B. Ölgehalt, Feuchte, Fremdbestandteile*
- Klass. Fettkennzahlen, Prozessierungs- und Stabilitätsindikatoren; Überprüfung der Konformität hinsichtlich von Leitsatzparametern und internationalen Handelsstandards
- Charakteristische Fettbegleitstoffe zur Qualitäts- und Authentizitätsbeurteilung z.B. freie Fettsäuren, Fettsäurespektrum, Sterolmuster
- Unerwünschte Prozess- und Umweltkontaminanten z.B. Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOSH/MOAH), 3-MCPD/Glycidylester, Dioxine/PCBs, PAKs, Mykotoxine, Pestizid-, Lösungsmittel- und Weichmacherrückstände (z.B. Phthalate); Schwermetalle
- Mikrobiologische Unbedenklichkeit und sensorische Eigenschaften

IHR PLUS: AGROLAB IST IHR KOMPETENTER ANALYTIK- PARTNER FÜR ÖLSAATEN, SPEISEÖLE- UND -FETTE UND NEBENPRODUKTE

- Qualifizierte, hoch motivierte und freundliche Mitarbeiter
- Modernste hocheffiziente Analysentechnik und gesicherte Messkapazitätsreserven
- Im Krisenfall: strategische AGROLAB Standortredundanzen
- Geplante Laborerweiterung auf 3.600 m² bei AGROLAB Dr. Verwey in Rotterdam in 2021
- Probenannahme und Auftragsbearbeitung durch alle AGROLAB Lebensmittel labore
- Umfangreiche Qualitätssicherung und anwenderfreundliche IT-Lösungen (ALOORA)
- Gut vernetzte Expert*innen und aktive Mitarbeit in internationalen Fachgremien und Normungsausschüssen sichern unseren und Ihren Wissensvorsprung

UNSERE FUTTER- UND LEBENSMITTEL- LABORE IN EUROPA



* Diese Untersuchungen werden nach FOSFA-Methoden auch von unserem AGROLB Agrarzentrum in Leinefelde (D) angeboten.

NEWS AUS DEM LEBENSMITTELBEREICH



Immer informiert über aktuelle Themen. Schon ab dem nächsten Monat erhalten Sie automatisch einmal monatlich alle wichtigen Informationen aus dem Lebensmittelbereich.

[Jetzt kostenlos Anmelden](#)