

Pflanzen-Chromatographie zur Prüfung der Lebensmittelqualität

nach Dr. Ehrenfried Pfeiffer

Kursnummer: **L 401**

3 Tage

Die ‚**innere**‘ **Qualität von Lebensmitteln** ist mit herkömmlichen Methoden nur schwer zu beweisen. Das **Pflanzen-Chroma** hingegen, hat zur **ganzheitlichen Qualitätsbestimmung** eine **hohe Aussagekraft**. Dr. Pfeiffer entwickelte diese Methode bereits in den 50er Jahren. Sie ist als Hilfsmittel zur Qualitätssicherung von Lebensmitteln bis heute unübertroffen.

Das **Lebensmittelchroma** hat als Grundlage der Qualitätsbeurteilung **3 große Vorteile**:

- 1) Es ist einfach und preisgünstig zu erstellen.
- 2) Es ist Dritten gegenüber (z.B. Kunden, Lieferanten) anschaulich erklärbar.
- 3) Es ergänzt die Aussage chemischer Analysen ausgezeichnet.

1.Tag: 9:00 – 12:00 und 14:00 – 17:00

Vormittag: **Labor** Teil 1. Erlernen der Grundtechnik der **Lebensmittel-Chromatographie**. Vorbereitung der mitgebrachten Lebensmittel zur Erstellung der Chromatogramme. Parallel dazu werden weitere **Qualitätsmerkmale** durch **Schnelltests** festgestellt:
zum Beispiel **Nitrat, Vitamin C und Zuckergehalt**.

Nachmittag: **Labor** Teil 1 Fortsetzung, durch weitere Analysen und Chroma Arbeit.

2.Tag: 9:00 – 12:00 und 14:00 – 17:00

Vormittag: Üben der erlernten Untersuchungsmethoden.

Nachmittag: Erstellung weiterer Pflanzen-Chromatogramme.

3.Tag: 9:00 – 12:00 und 14:00 – 16:00

Vormittag: **Theorie:** Sie erlernen und üben die **Interpretation** von **Lebensmittel-Chromatogrammen**.

Nachmittag: Auswertung aller Ergebnisse.

Mitzubringen: Eine möglichst **große Auswahl** aus **Gemüsen** und **Obst**. z.B. Tomaten, Gurken, Karotten, r. Rüben, Kürbis, Zwiebeln, Kraut, Kohl, Kartoffeln, Orangen, Zitronen, Weintrauben, Getreide, Kräuter frisch od. getrocknet, etc.

!!

Bitte bringen Sie **mehrere verschiedene Sorten** mit. Die mitgebrachte Ware sollte aus biologischem und konventionellem Anbau stammen. Versuchen sie möglichst **unterschiedliche Qualitäten** der Lebensmittel auszuwählen.

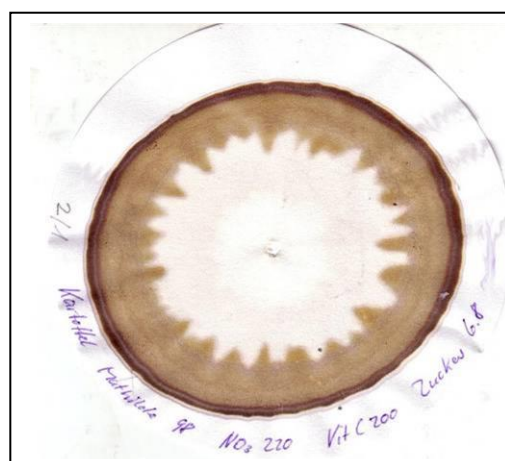
ACHTUNG: bringen sie unbedingt ein bis zwei **Knoblauchpresse(n)**, ein scharfes **Messer**, ein **Geschirrtuch** und eine **Schüssel** für Wasser mit. Wenn vorhanden: einen **Bechermixer** und eventuell **frühere Chromatogramme**, auch **Bodenchromas**.

Teilnahmegebühr inklusive Arbeitsmappe € 550.- (exkl. MwSt.)

Chromatogramme von Kartoffeln



Beispiel für eine Kartoffel von guter Qualität



Beispiel für eine Kartoffel von schlechter Qualität

Das Kursprogramm für den Internationalen Kurs senden wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Bei weiteren Fragen zu Kursen oder bei Interesse an einem Kurs bei Ihnen vor Ort wenden Sie sich bitte an:

U.R.S. Landmanagement, United Research for Soil

Pühret 5
4722 Peuerbach

Tel 0043 7276 3618
Email office@landmanagement.net
Website www.landmanagement.net