

## Untersuchungsverzeichnis Lebensmittel

Stand Januar 2018

<b>Mikrobiologie</b>	
Aerobe mesophile Keime	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Aerobe Sporen	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Anaerobe Keime	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Anaerobe Sporen	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Bacillus cereus	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Campylobacter	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Enterobacteriaceae	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Enterokokken	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Escherichia coli	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Fremdkeimzahl	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Gram-Färbung	Differentialfärbung
Hefen und Schimmelpilze	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Koagulase positive Staphylokokken	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Lactobacillen	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Listerien	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Pseudomonas aeruginosa	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Salmonellen	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Sinnenprüfung	Visuelle und Geruchs- und Texturprüfung
Sulfitreduzierende Clostridien und C.perfringens	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren
Thermophile Streptokokken	Kulturell quantitatives Bestimmungsverfahren

<b>Zusammensetzung</b>	
Alkohol	Dichtemessung
Aschegehalt	Gravimetrie
Ascorbinsäure	Enzymatik / Photometrie
Dichtebestimmung	Dichtemessung
D-Glucose, D-Fructose	Enzymatik / Photometrie
Ethanol	Enzymatik / Photometrie
Gesamtfett	Säureaufschluss, Gravimetrie
Gesamtprotein	Kjeldal-Stickstoff, Aufschluss
Gesamtsäure	Titration
Gesamte schweflige Säure	Destillation / Titration
pH-Wert - Lebensmittel	Potentiometrie
Saccharose, Glucose, Fructose	Enzymatik / Photometrie
Trockensubstanz, Wassergehalt	Gravimetrie
Zucker	Enzymatisch

<b>Zusammensetzung</b>	
<b>Fette- und Öle</b>	
Fett, indirekt - Butter	Gravimetrie
Gesamtfett	Extraktion / Gravimetrie
Iodzahl, Wijs - Speisefette, Speiseöle	Titration
Konjugierte Doppelbindungen - Speisefette, Speiseöle	Photometrie
Natriumchlorid - Butter, Margarinen	Titration
Peroxidzahl, Wheeler - Speisefette, Speiseöle	Titration
Säuregrad, Freie Fettsäuren, Säurezahl	Titration
<b>Fleisch, Fleischerzeugnisse</b>	
Chlorid	Titration
Hydroxyprolin, Bindegewebeisweiss	Photometrie
Kjeldahl-Stickstoff, Rohprotein, Nichteisweissstickstoff	Kjeldahl-N / Titration
Kohlenhydrate	Photometrie
<b>Milch</b>	
Phosphatase	Enzymatik / Photometrie
<b>Honig</b>	
Diastase-Aktivität / Diastasezahl	Photometrie
Leitfähigkeit	Conductometrie
Prolin	Photometrie
Wassergehalt	Refraktometrie
<b>Alkoholische Getränke (Bier, Spirituosen, Wein)</b>	
Alkohol	Destillation / Dichtemessung
Cyanid (Gesamtblausäure)	Photometrie
Flüchtige Säuren	Titration
Freie schweflige Säure	Titration
Gesamte schweflige Säure	Destillation / Titration
Kohlensäure	Titration
Öchslegrad	Refraktometrie
Stammwürze	Extraktion / Dichtemessung
Weindegustation	Geruchs-, Geschmacks- und Texturprüfung
<b>Fruchtsäfte, Essig</b>	
Aschenalkalität	Titration
Flüchtige Säuren	Titration
Formolzahl	Titrimetrie
Gesamte schweflige Säure	Destillation / Titration
Reduzierende Zucker	Titration
Titrierbare Säuren	Titration
Wasserlösliche Trockensubstanz	Dichtemessung / Berechnung
Zuckerfreier Extrakt	Berechnung
Zuckerfreie wasserlösliche Substanz	Berechnung
<b>Fremd- und Inhaltsstoffe</b>	
Schwermetalle in Bier	ICP-OES
Polarer Anteil - Frittierfett	Chromatographie
Biogene Amine	HPLC/PDA
HMF (Hydroxymethylfurfural)	Photometrie / HPLC/PDA