

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ



ΝΤΟΥΣΟΠΟΥΛΟΥ ΛΗΔΑ
A.M. 1111201900138

Τμήμα Α'-Τροφίμων & Προσθέτων Τροφίμων του Γ.Χ.Κ.

Το τμήμα συνεργάζεται με τον **ΕΦΕΤ** και πραγματοποιεί έλεγχο σε τρόφιμα που βρίσκονται ήδη στην αγορά

Συχνά αναλύονται και δείγματα που προέρχονται από τις **τελωνειακές αρχές** προκειμένου να επιτραπεί η είσοδος τους στην ελληνική αγορά

Μετρήσεις/ Εργασίες Ρουτίνας

- Καταγραφή θερμοκρασιών ψυγείων και καταψύξεων
- Έλεγχος ζυγών
- Προετοιμασία αίθουσας οργανοληπτικής αξιολόγησης εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου



Μετρήσεις/ Εργασίες Ρουτίνας

- Παρασκευή κινητών φάσεων HPLC και διαλυτών εκχύλισης
- Επισημάνσεις δειγμάτων
- Αρχαιοθέτηση δειγμάτων



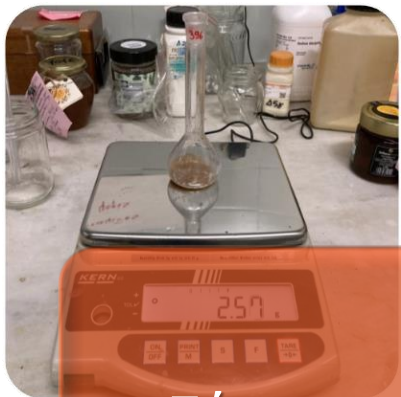
Α' Χημική Υπηρεσία Αθηνών – Τμήμα Α

Το τμήμα ασχολείται με αναλύσεις προσθέτων σε τρόφιμα:

- **Συντηρητικά** (σορβικό / βενζοϊκό οξύ) (SaBa)
- **Γλυκαντικά**
- **Χρωστικές**
- **Κουμαρίνη**
- **Αντιοξειδωτικά**
- **Σάκχαρα**
- **Θειώδη**

Πρόσθετα Τροφίμων

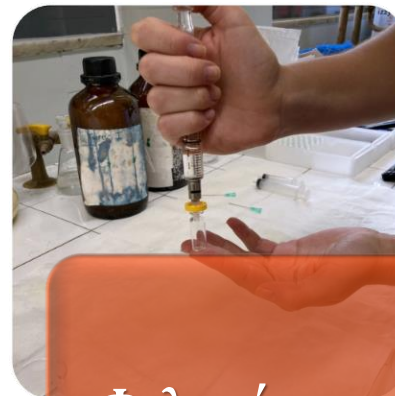
Όλες οι μέθοδοι ακολουθούν τα ίδια βασικά βήματα (με διαφοροποίηση του διαλύτη εκχύλισης) και τα αποτελέσματα εξάγονται μέσω Υγρής Χρωματογραφίας (HPLC).



Ζύγιση
Δείγματος



Προσθήκη
Διαλύτη
Εκχύλισης



Φιλτράρισμα/
Vial



HPLC

Πρόσθετα Τροφίμων

- Αναλύσεις κουμαρίνης → Τρόφιμα που περιέχουν κανέλα ή μαχλέπι
- Προσδιορισμός θειώδους οξέος → Λαχανικά σε άλμη και αποξηραμένα φρούτα
- Προσδιορισμός χρωστικών
- Προσδιορισμός σορβικού / βενζοϊκού οξέος → Τα πιο συχνά απαντώμενα συντηρητικά σε συσκευασμένα τρόφιμα και ποτά



Έλεγχος νοθείας & αυθεντικότητας μελιού

ΜΕΛΙ

```
graph TD; A[ΜΕΛΙ] --- B[Υγρασία]; A --- C[Αγωγιμότητα]; A --- D[HMF]; A --- E[Γυρεοσκοπική Εξέταση]; A --- F[Σάκχαρα]
```

Υγρασία

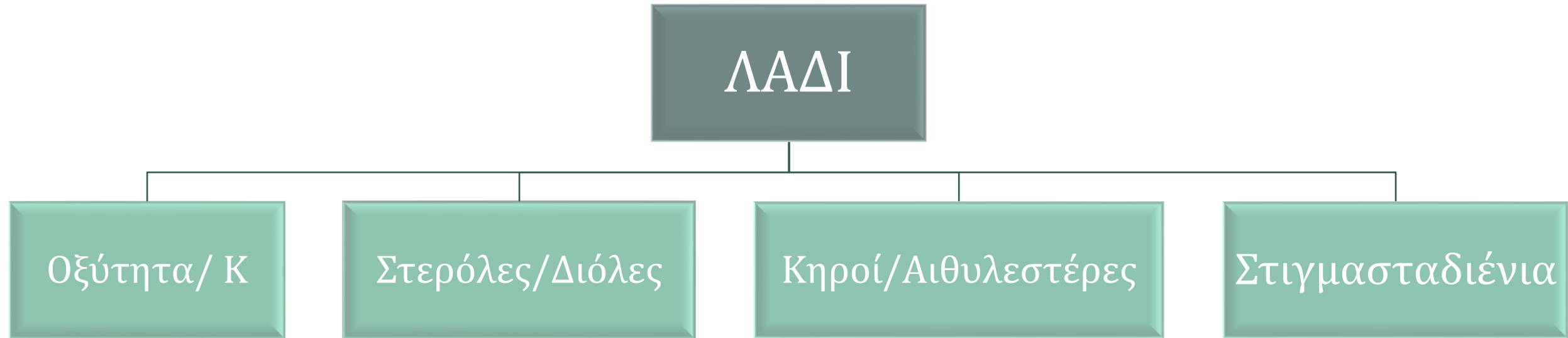
Αγωγιμότητα

HMF

Γυρεοσκοπική
Εξέταση

Σάκχαρα

Κατηγοριοποίηση Ελαιόλαδου & Έλεγχος Νοθείας



Προσδιορισμός υγρασίας και τέφρα σε αλεύρι

