



# Stanovenie mykotoxínov

ALS poskytuje akreditované skúšky obsahu mykotoxínov v rôznych potravinárskych komoditách, surovinách pre potravinársky priemysel, poľnohospodárskych plodinách a krmivách. Najčastejšie analyzované potraviny sú obilniny, sušené plody, orechy, korenie, kakao.

Pre tieto merania sme vybavení najmodernejšou HPLC technikou (HPLC s fluorescenčnou alebo spektrofotometrickou detekciou), pracujeme v súlade s európskymi nariadeniami pre analytické merania mykotoxínov.

Mykotoxíny sú sekundárne metabolity produkované niektorými kmeňmi plesní. Existuje viac než 350 druhov toxinogénnych plesní, z nich niektoré produkujú viac než jeden mykotoxín. Hlavnými producentami mykotoxínov sú plesne rodu *Aspergillus*, *Penicillium* a *Fusarium*. Pretože bol preukázaný poškodzujúci účinok na zdravie človeka a zvierat, hlavne na pečeň a obličky, ale aj karcinogénny účinok, sú mykotoxíny sledované a ich množstvo regulované legislatívou.

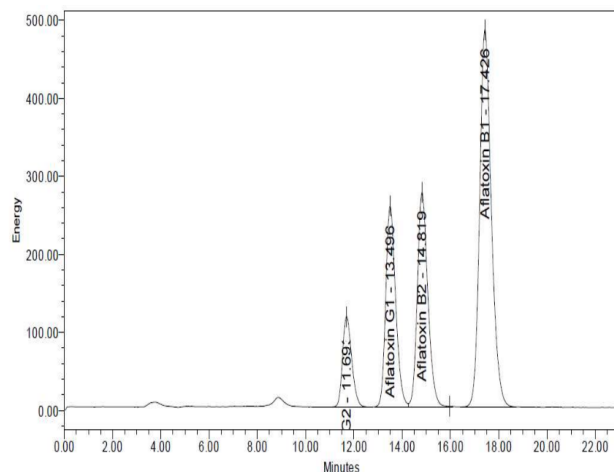
Obsah mykotoxínov v jednotlivých druhoch potravín je regulovaný Nariadením Komisie (ES) č. 1881/2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách, v znení zmien a doplnkov.

Stanovenie Aflatoxínu B1 v krmivách je zahrnuté do certifikácie



**Poskytujeme akreditované stanovenie parametrov v legislatívnych limitoch:**

PARAMETER	LOQ (µg/kg)
Aflatoxín B1, B2, G1, G2, suma	0,44
Aflatoxín B1, B2, G1, G2 v detskej výžive	0,1
Suma Aflatoxínov v detskej výžive	0,4
Aflatoxín M1 v mliečnych výrobkoch	0,03
Aflatoxín M1 v mlieku	0,003 (µg/l)
Ochratoxín A	0,13
Deoxynivalenol	74
Zearalenol	25
Patulin	5
T2/HT2 toxin	5



**V prípade otázok kontaktujte náš klientský servis na tel: +421 47 58 11 617 alebo e-mailom: [marketing.rs@alsglobal.com](mailto:marketing.rs@alsglobal.com).**

ALS SK, s. r. o.  
Kirejevská 1678,  
Rimavská Sobota, 979 01

[www.alsglobal.sk](http://www.alsglobal.sk)  
email: [marketing.rs@alsglobal.com](mailto:marketing.rs@alsglobal.com)  
tel: +421 47 58 11 617