

Az amerikai hatóság betiltotta néhány indiai készétel forgalmazását



Az Amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer Ellenőrző Hatóság (U.S. Food and Drug Administration - FDA) nemrég betiltott néhány indiai nassolnivalót azok határértéket meghaladó növényvédőszer- és baktériumtartalma miatt.

A Haldiram cég termékeiben először 2014-ben találtak növényvédő szereket, azóta 86 alkalommal tiltották meg az adott élelmiszerek (sütemények, kétszersütek, nápolyik) importját. A vállalat szóvivője a Wall Street Journal-nak elmondta, hogy a termékek teljes mértékben biztonságosak, hangsúlyozva, hogy a tiltások az indiai és az amerikai határértékek és koncentrációs szint különbözőségéből adódnak. Az FDA jelentése szerint az év első öt hónapjában a legtöbb betiltott nassolnivaló indiai eredetű volt, ezek forgalomba hozatalát általában a túl magas peszticid- és szalmonellatartalmuk miatt utasították el.

FDA Rejects Several Snack Products From India for Contaminants

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has rejected a number of snack imports made by Indian company Haldiram Snacks for concerns over high levels of pesticides, mold and bacteria.

FDA first found pesticides in Haldiram's products in September 2014 and has since refused imports of the company's products 86 times. Among the products rejected have been Haldiram brand cookies, biscuits and wafers. A Haldiram spokesperson recently told the Wall Street Journal that the company's products were completely safe. He also noted that food safety standards are different between India and the U.S. "A pesticide that is permitted in India may not be allowed there. And even if it is, they may not allow it in the same concentration as it is here," he said. During the first five months of this year, FDA has rejected more snack imports from India than from any other country. The main reasons given were high pesticide levels, mold and Salmonella bacteria.

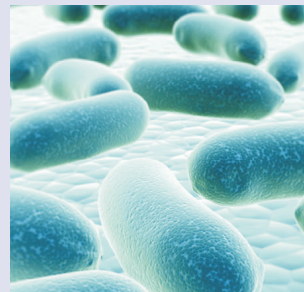
Ketten meghaltak, és tizennyolcan megbetegedtek egy ohioi szalmonellajárványban

A Nowling Green-i Heritage Corner Egészségügyi Központban kitört szalmonellajárványnak immár feltehetően két halálos áldozata is van a tizennyolc megbetegedés mellett.

A helyi hatóságok június 9. óta vizsgálódnak a járvány ügyében, és megállapították, hogy az május 24-én indult, az első bizonyított megbetegedéseket május 27-én regisztrálták. Az amerikai járványügyi hivatal szerint a szalmonellát bárki megkaphatja, ám az idősebbek, a fiatalok és a gyenge immunrendszerű emberek sokkal inkább ki vannak téve a járvány veszélyeinek. Ezekben az esetekben már egy viszonylag alacsony baktériumszámú szalmonella-fertőzés is súlyos betegséget okozhat.

Egy másik helyszínen, egy ugyancsak amerikai, természetes élelmiszereket forgalmazó lánc visszahívott egy makadám-dió-készítményt, miután az FDA szakemberei pozitív eredményt mutattak ki a készítmény szalmonellatartalmát illetően.

18 Illnesses, 2 Deaths Reported During Ohio Salmonella Outbreak



The local authorities have been investigating the outbreak since June 9. Illnesses began on May 24, health officials said, and they first learned of confirmed cases on May 27. According to the U.S. Centers for Disease Control and Prevention (CDC), anyone can get a Salmonella infection; however, older adults, infants, and people with impaired immune systems are at increased risk for serious illness. In these people, a relatively small number of Salmonella bacteria can cause severe illness.

In another state, a natural grocery chain is recalling macadamia nuts for Salmonella contamination. This recall was initiated after positive Salmonella findings were notified in products sampled by the U.S. Food and Drug Administration.

Az élelmiszerek akrilamidtartalma egészségügyi probléma

Egy átfogó vizsgálatot követően az EFSA (Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal) közzétette az élelmiszerek akrilamidtartalmával kapcsolatos hivatalos véleményét. E szerint az akrilamid az összes korosztály számára komoly veszélyt jelent, különösen a rákos megbetegedések kialakulása terén.



Az állatvizsgálatok már eddig is kimutatták, hogy az akrilamid és annak glycidamid nevű bomlásterméke genotoxikus és karcinogén hatású. Amióta az akrilamid bekerült a mindennapos étrendünkbe, minden fogyasztóra, de különösen a gyerekekre van nagy hatással. Az akrilamid-kettség szempontjából legfontosabb ételcsoportok a sült burgonya termékek, a kávé, a kétszersütek, a ropogtatnivalók, a kekszek, a ropogós és a lágy kenyerek.

Az akrilamid egy olyan vegyület, amely természetes úton keletkezik keményítőtartalmú élelmiszerekben a magas hőmérsékletű hőkezelés (120 Celsius fok feletti sütés, pörkölés és egyéb ipari eljárások) során. Az akrilamid cukrokból és aminosavakból alakul, és természetes módon is jelen van számos élelmiszerben, emellett a dohányipari termékekben is.

Ugyan nem áll az EFSA kockázatértékelésének középpontjában, ám a tudományos állásfoglalás áttekinti ad az adatokat és a szakirodalmat, összefoglalja azokat az összetevőket, tárolási módszereket és hőmérsékleteket, amelyek befolyásolják az akrilamid mennyiségét a különböző élelmiszer típusokban, és ennek alapján meghatározza a napi élelmiszer-kettség mértékét is.

Acrylamide in food is a public health concern

Experts from EFSA has published its formal opinion that acrylamide in food potentially

increases the risk of developing cancer for consumers in all age groups.

Evidence from animal studies shows that acrylamide and its metabolite glycidamide are genotoxic and carcinogenic. Since acrylamide is present in a wide range of everyday foods, this health concern applies to all consumers but children are the most exposed age group on a body weight basis. The most important food groups contributing to acrylamide exposure are fried potato products, coffee, biscuits, crackers, crisp bread and soft bread.

Acrylamide is a chemical that naturally forms in starchy food products during every-day high-temperature cooking (frying, baking, roasting and also industrial processing, at +120°C). Acrylamide forms from sugars and amino acids that are naturally present in many foods. Acrylamide also has many non-food industrial uses. It is also present in tobacco smoke.

Although not the focus of EFSA's risk assessment, the scientific opinion includes an overview of data and literature summarising how the choice of ingredients, the storage method and the temperature at which food is cooked can influence the amount of acrylamide in different food types and therefore the level of dietary exposure.

A dioxinokkal kapcsolatos új kockázatértékelést tervez az EFSA

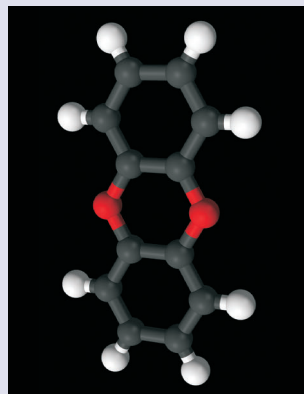
Az EFSA a közelmúltban elfogadott egy felkérést az Európai Bizottság részéről egy átfogó kockázatértékelés elkészítésére az állati és emberi egészségre ártalmas, az élelmiszerekben és takarmányokban megtalálható dioxinok és dioxinszerű PCB-k felmérésére. Az EFSA részéről ez az első dioxinértékelés az élelmiszerek területén.

A dioxinok és dioxinszerű PCB-k különböző égési (égetési) folyamatok és ipari kibocsátás eredményeként jelen vannak a környezetben. Ezek a szennyező anyagok bekerülhetnek az élelmiszerláncba, felhalmozódnak az élőlényekben, és komoly egészségügyi veszélyt jelentenek.

New dioxins risk assessment planned, says EFSA

EFSA recently accepted a request from the European

Commission for a comprehensive risk assessment for animal and human health related to the presence of dioxins and dioxin-like PCBs in food and feed. This will be the first EFSA risk assessment of dioxins in feed.



Dioxins and dioxin-like PCBs are pollutants present in the environment as a result of burning processes and industrial emissions, respectively. These pollutants can enter the food chain. They accumulate in living things and there are public concerns about the health hazards arising from them.

Adatokat kér az EFSA a méhekre ártalmas növényvédő szerekkel kapcsolatban

Az EFSA szakemberei arra kéri a nemzeti hatóságokat, kutatóintézeteket, az ipar képviselőit és a többi érdekelt felet, hogy osszák meg velük a kockázatok értékelése szempontjából fontos új információkat a vetőmagkezelésre használt három neonicotinoid alapú növényvédő szerekkel és granulátumokkal kapcsolatban.

A felhívás megfelel az Európai Bizottság 2013. májusában életbe léptetett intézkedésének, amely korlátozta a klotianidinek, thiametoxamok és imidakiopridek használatát többek között a mag vagy a talaj kezelésére, a korai virágzású, a méheket vonzó növények, valamint a gabonafélék (kivéve az őszi vetésű gabonák) esetében.

A Bizottság akkori álláspontja szerint két éven belül megvalósulhat a tudományos információk felülvizsgálata, ebben a folyamatban az adatgyűjtésre vonatkozó felhívás az első

lépcsőfok. Az érdekelt feleket arra ösztönzik tehát, hogy adjanak tájékoztatást a hatások, az expozíció és a kockázatok tekintetében a méhekkel, poszméhekkel és magányos méhekkel kapcsolatba kerülő hatóanyagokra vonatkozóan. Az információkat szeptember 30-ig várják, a hatóság pedig jövő év júliusában véglegesíti az álláspontját.

Pesticides and bees: call for data

EFSA is asking national authorities, research institutions, industry and other interested parties to submit new information relevant to the evaluation of the risks posed to bees by three neonicotinoid pesticides applied as seed treatments and granules.

The call for data complies with the decision taken by the European Commission in May 2013 to put in place measures to restrict the use of clothianidin, thiamethoxam and imidacloprid. For example, their use as a seed or soil treatment and for pre-flowering applications was prohibited on crops attractive

to bees and for cereals other than winter cereals.



The Commission said at the time that within two years it would initiate a review of any new scientific information. The call for data is the first step in this process. Interested parties are urged to submit information on the effects, exposure and risks of the three substances as regards bees – honeybees, bumble bees and solitary bees – when used as seed treatments and granules. All information should be submitted by 30 September 2015. The Authority will finalise its conclusions by the end of July.

Forrás – Source: Food Safety News, EFSA

MEGHÍVÓ

**A MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI TÁRSASÁG
XL. VÁNDORGYŰLÉSÉRE**

**2015. október 8-10.
Esztergom, Hotel Bellevue**

A Vándorgyűlés 2015. október 8–10. fő témája:

A táplálkozástudomány feladatai

- az élelmiszertudományban,
- a fogyasztók ismereteinek bővítésében,
- metabolikus megbetegedések esetén.

A Kerekasztal témája: **Hitek és tévhitek a táplálkozásban**

Előadási szándékát szíveskedjék **2015. május 31-ig** jelezni az absztrakt beküldésével, a vandorgyules@mttt.hu és a mttt@sph.unideb.hu e-mail címen.

A Vándorgyűlés orvosok és szakdolgozók számára pontszerző továbbképzésnek minősül.

A jelentkezési lap és az absztrakt formai előírásai letölthetők a www.mttt.hu honlapról.



pH-papírok tesztcsíkok a legnagyobb választékban



AKTIVIT Kft.
 1145 Budapest, Pétervárad u. 14.
 Tel: +36-(1)-470-0125, 221-7865.
 Fax: 252-9940, Mail: info@aktivit.hu, web:www.aktivit.hu
 Környezetvédelmi műszerek, analitikai eszközök



104 éve stabil minőség!

Quantofix® Peroxide 1000
 Test strips for semiquantitative determination of peroxide (50-1000 mg/l H₂O₂)

Quantofix® Chlorine Sensitive
 Test strips for the semiquantitative determination of total chlorine (0.1-10 mg/l Cl₂)

Quantofix® Nitrate Nitrite
 Test strips for semiquantitative determination of nitrate and nitrite (10-500 mg/l NO₃⁻ / 1-80 mg/l NO₂⁻)

Quantofix® Sulphite
 Test strips for semiquantitative determination of sulphite (10-1000 mg/l SO₃²⁻)

Quantofix® pH 1-12
 200 Streifen / strips
 Gradation 1.0 pH unit

SALTESMO - Vergleichstabelle
 Spätestens 2 Minuten nach Volltauchen des Testpapiers ist der entarbtete Fleck mit der Farbkarte zu vergleichen!

MACHEREY-NAGEL
www.mn-net.com



TELJESÍTMÉNYBEN GYŐZTES

NITROGÉN / FEHÉRJE tartalom mérő
Dumas automata analizátorok



- * élelmiszerek
 - * talajok
 - * gabonák
 - * növények
 - * bio-iszapok
- vizsgálatához



elementar
Analysensysteme GmbH

EXCELLENCE IN ELEMENTS



AKTIVIT Kft.

1145 Budapest, Pétervárad u. 14.
Tel: +36-(1)-470-0125, 221-7865.

Fax: 252-9940, Mail: L.nagy@aktivit.hu, www.aktivit.hu
Automata analizátorok, műszerek, analitikai eszközök

Egyedülálló előnyök:

- * gyors és olcsó mérés: 4 perc/minta (napi 300 minta)
- * makro bemérés: 1g-ig / 5g-ig, detektálás: 500 mg N abs.
- * egyszerű felépítés, olcsó üzemeltetés CO2 gázzal, felügyelet nélkül
- * önregeneráló redukciós egység: karbantartás 1000-2000 mérésenként
- * megbízható eredmények, kétfokozatú tökéletes égetés
- * évekig stabil kalibráció - egyetlen kalibráció minden mintára
- * extrém hosszú élettartam: a fő egységekre **10 év garancia**
- * bemérés 5mL-es acéltégelybe, mintaelőkészítés nélkül (MAX)

Szerzőink / Authors:

Ambrus Árpád Prof. Dr. nyugalmazott egyetemi tanár, főtanácsadó, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatkezelési Igazgatóság (H-1143 Budapest Tábornok u. 2.). Élelmiszerbiztonsági kockázatmenedzsment.

Bánáti Diána Prof. Dr. tudományos igazgató International Life Sciences Institute, Europe (B-1200 a.i.s.b.l. Avenue E. Mounier 83, Box 6 Brussels Belgium). Élelmiszerbiztonság, fogyasztói magatartás kutatása, tudományszervezés.

Bányai László, Corvinus-Fitolabor (H-1117 Budapest, Villányi út 29-43 K-épület) Gyógynövények analitikája.

Bernáth Jenő Prof. Dr. egyetemi tanár, Budapesti Corvinus Egyetem, Gyógy és Arománövények tanszék (H-1117 Budapest, Villányi út 29-43 G-épület). Gyógynövények analitikája.

Biró György Prof. Dr. nyugalmazott egyetemi tanár, SOTE Egészségtudományi Kar, (Értesítési cím: H-1135 Budapest, Lehel u. 24/C 3.3.). Élelmiszerhigiéna, mikrobiológia.

Bódi Barbara PhD hallgató, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék (H-1118 Budapest, Villányi út 29-43.). Élelmiszeripar gazdaságkutatása.

Bozi János középiskolai tanár, Ward Mária Gimnázium (H-1056 Budapest, Molnár u. 4.). Élelmiszerkémia, oktatás.

Csik Gabriella Dr. osztályvezető-helyettes, Magyar Szabványügyi Testület (H-1082 Budapest, Horváth Mihály tér 1.). Szabványosítási ügyek.

Farkas Zsuzsa PhD hallgató, kockázatértékelő mérnök, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatkezelési Igazgatóság (H-1143 Budapest Tábornok u. 2.). Élelmiszerbiztonsági kockázatmenedzsment.

Izsák Margit középiskolai tanár, Ward Mária Gimnázium (H-1056 Budapest, Molnár u. 4.). Élelmiszerkémia, oktatás.

Izsó Tekla MsC hallgató, Budapesti Corvinus Egyetem, Gabona- és Ipari-növény Technológiai Tanszék (H-1118 Budapest, Villányi út 29-43., G-épület). Élelmiszerteknológia.

Kasza Gyula Dr. egyetemi docens, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék (H-1118 Budapest, Villányi út 29-43.). Élelmiszeripar gazdaságkutatása.

Kerekes Kata PhD hallgató, kockázatértékelő mérnök, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatkezelési Igazgatóság (H-1143 Budapest Tábornok u. 2.). Élelmiszerbiztonsági kockázatmenedzsment.

Kurucz Csilla szabványosítási menedzser, Magyar Szabványügyi Testület (H-1082 Budapest, Horváth Mihály tér 1.) Szabványosítási ügyek.

Lelik László Dr. egyetemi docens, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék (H-1117 Budapest, Villányi út 29-43 K-épület) Gyógynövények analitikája.

Nádosi Márta PhD-hallgató, tanszéki mérnök, Budapesti Corvinus Egyetem, Gyógy- és Arománövények Tanszék (H-1117 Budapest, Villányi út 29-43 G-épület). Gyógynövények analitikája.

Somogyi Adrienn PhD hallgató, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék (H-1118 Budapest, Villányi út 29-43.). Élelmiszeripar gazdaságkutatása.

Somogyi László Dr. egyetemi docens Budapesti Corvinus Egyetem, Gabona- és Iparinövény Technológiai Tanszék (H-1118 Budapest, Villányi út 29-43., G-épület). Élelmiszerteknológia.

Soós Anita PhD hallgató, Budapesti Corvinus Egyetem, Gabona- és Ipari-növény Technológiai Tanszék (H-1118 Budapest, Villányi út 29-43., G-épület). Élelmiszerteknológia.

Szabó Erzsébet Dr. tudományos munkatárs, Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ, Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet (H-1022 Budapest, Herman Ottó út 15.). Élelmiszergazdasági, fogyasztói kutatások.

Szabó J. István kockázatértékelő mérnök, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatkezelési Igazgatóság (H-1143 Budapest Tábornok u. 2.). Élelmiszerbiztonsági kockázatmenedzsment.

Szabó S. András Prof. Dr. az MTA doktora, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Élelmiszer Fizika Közhasznú Alapítvány (H-1118 Budapest, Somlói u. 12.16.) és Ward Mária Gimnázium (H-1056 Budapest, Molnár u. 4.). Élelmiszerkémia, oktatás.

Szűcs Viktória PhD hallgató, Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ, Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet (H-1022 Budapest, Herman Ottó út 15.). Élelmiszergazdasági, fogyasztói kutatások.

Vajda Ágnes PhD hallgató, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék (H-1118 Budapest, Villányi út 29-43.). Élelmiszeripar gazdaságkutatása.

Zeke Ildikó PhD hallgató, Budapesti Corvinus Egyetem, Hűtő- és Állattermék Technológiai Tanszék (H-1118 Budapest, Ménesi út 43-45., D-épület) Élelmiszerteknológia.

Kiadó / Publisher: WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató Központ Közhasznú Nonprofit Kft. / WESSLING International Research and Educational Centre Nonprofit Beneficial Ltd. / HU ISSN 0422-9576

Felelős kiadó / Director: Dr. Zánthy László ügyvezető igazgató / Dr. László Zánthy CEO

Főszerkesztő / Editor in chief: Dr. Szigeti Tamás János / Dr. Tamás János Szigeti

Szerkesztő / Editor: Szunyogh Gábor / Gábor Szunyogh

Jogi rovat / Legal column: Dr. Martin Andrea /Dr. Andrea Martin

Angol fordítás / English translation: Dr. Hantosi Zsolt / Dr. Zsolt Hantosi

Szerkesztőbizottság / Editorial Board: Ambrus Árpád Dr. (ny. egy. tanár, NÉBIH főtanácsadó)

- Bánáti Diána Dr. (c. egyetemi tanár, BCE; tud. igazgató, ILSI Brüsszel)
- Barna Sarolta Dr. (ig, NÉBIH KÉI)
- Békés Ferenc Dr. (az MTA külső tagja, igazgató, FBFD PTY LTD NSW Ausztrália)
- Biacs Péter Dr. (ny. egy. tanár, BCE)
- Biró György Dr. (ny. egy. tanár, SOTE Egészségtudományi Kar)
- Boross Ferenc Dr. (EOQ MNB, üv. elnök)
- Csapó János. Dr. (egy. tanár, Sapientia Egyetem Kolozsvár)
- Farkas József Dr. (ny. egy. tanár, akadémikus)
- Gyaraky Zoltán (nyugalmazott főosztály vez., élelmiszertechnológiai szakértő)
- Gyimes Ernő Dr. (egy. docens, Szegedi Egyetem Mérnöki Kar)
- Győri Zoltán Dr. (egy. tanár, SZIE Gödöllő)
- Hantosi Zsolt Dr. (Wessling HUNGARY Kft., angol nyelvi lektor)
- Kovács Béla Dr. (egy. tanár, Debreceni Egyetem)
- Kurucz Csilla (szabványosítási menedzser, MSZT)
- Maráz Anna Dr. (egy. tanár, BCE)
- Molnár Pál Dr. (EOQ MNB elnök, egyetemi tanár)
- Nagy Edit (főtitkár, MAVÍZ)
- Salgó András Dr. (egy. tanár, BME)
- Sipos László Dr. (egy. docens, BCE)
- Sohár Pálné Dr. (ny. főo. vez., NÉBIH)
- Szabó S. András Dr. (egy. tanár, BCE)
- Szeitzné Szabó Mária Dr. (igh., NÉBIH KÉI)
- Szigeti Tamás János Dr. (WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft., főszerkesztő)
- Szunyogh Gábor (WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft., szerkesztő)
- Tömösközi Sándor Dr. (egy. docens, BME)
- Varga László Dr. (egy. Tanár, Ny-Mo Egy. Élelmiszer-tud. Intézet)
- Weßling Diana (representative family business, Wessling Holding GmbH & Co. KG, Altenberge, Germany)
- Zánthy László Dr. (felelős kiadó, ügyvezető ig., Wessling Közhasznú Nonprofit Kft.)

Nyomdai előkészítés / Layout dtp: Adworks Kft., E-mail: info@adworks.hu

Nyomda / Press office: Készült a Possum Kft. gondozásában. (1093 Budapest, Lónyay utca 43.)

Elérhetőségeink / Contact: H-1047 Budapest, Hungary, Fóti út 56., Telefon/Phone: +36 1 872-36-00, +36 1 872 36 21; Fax: +36 1 435 01 00, Mobil phone: +36 30 39 69 109, E-mail: eviko@wirec.eu; Web: www.eviko.hu

Előfizetés, hirdetés / subscription, advertising: Bácsy Rita, Tel. +36 1 872-3633, E-mail: eviko@wirec.eu, Előfizetési díj egy évre/Subscription for one year: bruttó 4200 Ft. /15 €. 2015-ben minden előfizetőnk *gratís lehetőséget kap a folyóirat digitális változatának letöltésére is.*
From 2015 the subscription includes both the printed and digital version (every subscriber will get the printed journal and additionally gratis a possibility to download the electronic version too).

A lap 1000 példányban jelenik meg, negyedévente. / This journal appears in 1,000 copies every quarter.

Minden jog fenntartva! / All right reserved! A felirattal nem rendelkező képek illusztrációk. / The pictures without any title are illustrations.

A kiadó írásbeli hozzájárulása nélkül tilos a kiadvány bármilyen eljárással történő sokszorosítása, másolása, illetve az így előállított másolatok terjesztése. / Without the written permit of the publisher, duplication, copying or dissemination of this paper by any way is prohibited.

Az Élelmiszervizsgálati Közleményeket a WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató Központ Közhasznú Nonprofit Kft. adja ki a Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Hivatallal (NÉBIH) együttműködve. / This Journal of Food Investigation is issued by the WESSLING International Research and Educational Centre Beneficial Nonprofit Ltd. with cooperation the National Food Safety Authority (NÉBIH).

A szakfolyóiratot a következő külföldi, illetve nemzetközi figyelő szolgáltatások vették jegyzékbe és referálják: / The Journal of Food Investigation is have been referred and listed by the next monitoring services:

Chemical Abstract Service (USA), Thomson Reuters (USA), Science Citation Index Expanded (also known as SciSearch®), Journal Citation Reports/Science Edition Elsevier's Abstracting & Indexing Database (Hollandia), SCOPUS & EMBASE

 **WESSLING**

WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató
Központ Közhasznú Nonprofit Kft. (WIREC)



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Thermo Scientific:

AA, ICP-OES és ICP-MS spektrométerek
ED-XRF készülékek
Kompakt NMR spektrométerek
UV/látható spektrométerek
Automata fotometriás analizátorok
C, H, N, S, O elemanalizátor
FTIR, Raman és NIR spektrométerek, mikroszkópok
Hordozható Raman, NIR és XRF spektrométerek
GC, kvadrupol GC/MS és GC/MS/MS
Automatizált SPE és ASE mintaelőkészítők
HPLC, UHPLC, nano-LC
Kvadrupol és ioncsapdás LC/MS
Orbitrap hibrid HR/AM LC/MS
Ionkromatográfok
Kromatográfias oszlopok, kiegészítők és fogyóanyagok

Thermo
S C I E N T I F I C

Authorized Distributor



Olympus:

Mikroszkópok

OLYMPUS

Your Vision, Our Future

SOTAX:

Tablettavizsgáló berendezések

SOTAX
Solutions for Pharmaceutical Testing



OI Analytical:

Purge & Trap

Markes International:

Termikus deszorpció

PS Analytical:

Atomfluoreszcenciás Hg, As, Se, stb. analizátorok



Trace Elemental Instruments:

TN, TS, TX, AOX meghatározók

HunterLab:

Színmérő készülékek

Peak Scientific:

Gázgenerátorok



iX Cameras:

Nagysebességű kamerák