

**EFSA**

<https://www.efsa.europa.eu/en/news>

**Biztonságosak a bébi-tápszerek**

Az EFSA (Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság) megállapította, hogy a tehén- vagy kecsketejéből készült legalább 1,6 g / 100 kcal fehérjetartalmú csecsemőtápszerek biztonságosak. A jelenlegi uniós jogszabályok szerint a minimális fehérjetartalom 1,8 g / 100kcal.

A tudományos felméréshez az EFSA a 6-12 hónapos korú csecsemők étkezési fehérje követelményeit vizsgálta, figyelembe véve az anyatej fehérjetartalmát a szoptatás első évében és az egészséges európai csecsemők étrendi felméréseiből származó fehérjefogyasztást.

Az EFSA arra a következtetésre jutott, hogy az intakt tehén- vagy kecsketej, amely legalább 1,6 g / 100 kcal-os fehérjetartalmú, az erre vonatkozó uniós jogszabályok

követelményeinek megfelelően biztonságos, és fogyasztásra alkalmas az egészséges európai csecsemők számára.

Az EFSA olyan tartósított tápszereket is figyelembe vett, amelyek más forrásból származó fehérjét tartalmaznak, mint a tehén vagy a kecsketej, de a rendelkezésre álló adatok nem tették lehetővé, hogy megállapítsák a szójafehérje-izolátumokból vagy fehérje-hidrolizátumokból származó hasonló fehérjetartalmú tápszerek biztonságosságát és alkalmasságát.

Forrás: <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170511-0>

**Az EFSA tanácsa a K-vitaminnal kapcsolatosan**

Az EFSA a táplálékfelvételre vonatkozó tudományos szakvélemény részeként a K-vitamin táplálkozási referenciaértékét is felülvizsgálta.

Az EFSA Diétás termékekkel, táplálkozással és allergiákkal foglalkozó tudományos testülete (NDA) úgy döntött, hogy fenntartja az Élelmiszerügyi Tudományos Bizottság által 1993-ban megállapított táplálkozási referenciaértékeket. Következésképpen az NDA Panel a naponta megfelelő bevitt K-vitamint az alábbiak szerint határozta meg:

10 µg a 7-11 hónapos csecsemők számára.

12 µg az 1-3 éves gyermekek számára.

20 µg a 4-6 éves gyermekek számára.

30 µg a 7-10 éves gyermekek számára.

45 µg a 11-14 éves gyermekek számára.

65 µg a 15-17 év közötti serdülők számára

70 µg felnőtteknek, beleértve a terhes és szoptató nőket.

A K-vitamin zsírban oldódó vitamin, amely fontos szerepet játszik a véralvadásban és a csontmineralizációjában. Természetesen előfordul az élelmiszerekben filokinon (K1-vitamin) és a menakinonok (K2-vitamin) formájában. Az alacsony K-vitamin-bevitel a véralvadási tényezők alacsony aktivitása miatt vérzésre való hajlamosságot okozhat. A K-vitamin táplálékforrásai közé tartoznak a sötétzöld leveles zöldségek, mint például a spenót, a saláta, a kelkáposzta és a kelbimbó.

Forrás: <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170522-1>

**Javaslat a hozzáadott cukrok bevitelével kapcsolatban**

Az EFSA 2020 elejére tudományos tanácsokat ad az élelmiszerekben megtalálható hozzáadott cukor napi bevitelét illetően. A hatóság célja, hogy egy olyan tudományos alapú határértéket hozzon létre a napi cukorbevitel az összes forrását tekintve, amely nem jár káros egészségügyi hatásokkal. A munkát Dánia, Finnország, Izland, Norvégia és Svédország kérésére hajtják végre.

Ez esetben a cukrok a szacharózt, a fruktózt, a glükózt, a keményítő-hidrolizátumokat, például a glükóz-szirupot, a nagy fruktóz-szirupot és más, az önmagukban felhasznált vagy az élelmiszer előkészítés és gyártás során felhasznált cukor készítményeket foglalják magukba.

A vizsgált káros hatások közé tartozik a testtömeg, a glükóz-intolerancia és az inzulinérzékenység, a 2-es típusú

cukorbetegség, a szív- és érrendszeri kockázati tényezők, valamint a fogszuvasodás. Az értékelés folyamán az EFSA megvizsgálja az általános egészséges lakosságot, beleértve a gyermekeket, serdülőket, felnőtteket és az időseket.

A javaslat iránymutatást ad majd a tagállamoknak a hozzáadott cukor fogyasztására vonatkozó ajánlások megfogalmazásakor és az élelmiszerekkel kapcsolatos táplálkozási iránymutatások tervezésekor.

Ennek érdekében az EFSA ad hoc munkacsoportot hoz létre, amelynek tagjai az epidemiológiával, az emberi táplálkozással, az étrendhez kapcsolódó krónikus betegségekkel és fogászattal foglalkozó szakemberek lesznek.

Az EFSA a Prometheus néven ismert (PROMoting METHods for Evidence Use in Scientific assessments - Tudományos bizonyítékok felhasználásánál támogatott módszerek) módszertant fogja használni az értékelés végrehajtására.

A nyitottság és az átláthatóság iránti elkötelezettségével összhangban az EFSA az érintettekkel együttműködik az értékelés során. Két nyilvános konzultációt is fog tartani, amely során visszajelzést kér a tervezetről 2018 első felében és 2019 végén a végleges véleménytervezetről, amely magába foglalja érintettekkel való személyes találkozást is.

Az EFSA 2010-ben publikálta a szénhidrátok-

ra és élelmi rostokra vonatkozó táplálkozási referenciaértékekről szóló tudományos értékelését, amely már a cukrokat is tartalmazta, ám ekkor még nem volt elegendő rendelkezésre álló bizonyíték ahhoz, hogy az összes bevitt vagy hozzáadott cukrok formájában bevitt napi értékre felső határt állapíthassanak meg. Azóta új tudományos eredmények merültek fel, valamint a cukor tartalmú élelmiszerek és italok emberi egészségre gyakorolt hatása iránti is nő az érdeklődés.

Forrás: <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170323-0>

**Fontos üzenet a kagylókedvelőknek**

A Csendes-óceán északnyugati részétől a Florida Keys-ig a közegészségügyi tisztviselők arra figyelmeztetnek, hogy nyáron megnő a nyers és nem eléggé megfőzött osztrigákból és más

kagylókból származó élelmiszer-eredetű baktériumok száma. A természetesen előforduló baktériumok a meleg tengerparti tengervízben nyáron elszaporodnak, és megülnék az osztrigák és más kagylók szöveteiben. A szennyezett példányok kivételével nem különböztethetők meg az egészségesektől, sőt még az ízük is ugyanolyan marad.

„A domoic sav egy természetes eredetű toxin, amely - különösen meleg vizekben élő - kagylókban felhalmozódhat,” – állapították meg az Oregon Állami Egyetem tudósai, akik a Nemzeti Éghajlati Adatközpont támogatásával végezték el kísérleteiket.

Amíg az előrejelző modelleket tökéletesítik, a legjobb módja annak, hogy elkerüljük az osztrigából és kagylókból származó ételmérgezést, ha megtanuljuk helyesen elkészíteni azokat.

Forrás: <http://www.foodsafetynews.com/2017/05/140216/#.WTp1UevyJdC>

**EFSA**

<https://www.efsa.europa.eu/en/news>

**EFSA: safe infant formulas**

Follow-on formula with a protein content of at least 1.6 g/100 kcal made from either cow or goat's milk is safe and suitable for infants living in Europe, EFSA says. Current EU legislation sets the minimum protein content at 1.8 g/100kcal.

For the scientific assessment, EFSA considered the dietary protein requirements of infants from 6 to 12 months of age, the protein content of breast milk during the first year of lactation, protein intake from dietary surveys in healthy European infants, and two specific studies.

EFSA concluded that follow-on formula with a protein content of at least 1.6 g/100 kcal from intact cow's or goat's milk protein, otherwise complying with the requirements of relevant EU legislation, is safe and suitable for healthy infants living in Europe.

EFSA also considered follow-on formulae containing protein from other sources than cow or goats' milk. The available data did not allow EFSA to establish the safety and suitability of follow-on formulae with a similar protein content made from soy protein isolates or protein hydrolysates.

Source: <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170511-0>

**EFSA advice on vitamin K**

EFSA has set dietary reference values for vitamin K as part of its review of scientific advice on nutrient intakes.

The Panel on Dietetic Products, Nutrition and

Allergies (NDA) decided to maintain the dietary reference values established by the Scientific Committee for Food in 1993. Consequently, the NDA Panel defined daily adequate intakes (AIs) for vitamin K as follows:

10 µg for infants aged 7-11 months.

12 µg for children aged 1-3 years.

20 µg for children aged 4-6.

30 µg for children aged 7-10.

45 µg for children aged 11-14.

65 µg for adolescents aged 15-17 and

70 µg for adults including for pregnant and lactating women.

Vitamin K is a fat-soluble vitamin that plays an important role in blood coagulation and bone mineralisation. It naturally occurs in food as phyloquinone (vitamin K1) and menaquinones (vitamin K2). Low vitamin K intake is associated with a tendency to bleeding due to a low activity of blood coagulation factors. Food sources of vitamin K include dark green leafy vegetables such as spinach, lettuce, kale and Brussels sprouts.

Source: <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170522-1>

#### Advice on the intake of sugar added to food

EFSA will provide scientific advice on the daily intake of added

sugar in food by early 2020. The Authority aims to establish a science-based cut-off value for daily exposure to added sugars from all sources which is not associated with adverse health effects. The work will be carried out following a request from Denmark, Finland, Iceland, Norway and Sweden.

Added sugars from all sources comprise sucrose, fructose, glucose, starch hydrolysates such as glucose syrup, high-fructose syrup, and other sugar preparations consumed as such or added during food preparation and manufacturing.

The adverse health effects under consideration will include body weight, glucose intolerance and insulin sensitivity, type-2-diabetes, cardiovascular risk factors, as well as dental caries. In its assessment, EFSA will look at the general healthy population, including children, adolescents, adults and the elderly.

The advice will guide Member States when establishing recommendations for the consumption of added sugars and in planning food-based dietary guidelines.

EFSA will establish an ad-hoc working group with expertise in dietary exposure, epidemiology, human nutrition, diet-related chronic diseases and dentistry.

EFSA will use its established methodology to develop a protocol on how to carry out the assessment. Known as Prometheus – PROMoting METHods for Evidence Use in Scientific assessments – the method shows how EFSA selects evidence, how this evidence contributes to the risk assessment and how EFSA reports on the entire process and its results.

In line with its commitment to openness and transparency, EFSA will engage with stakeholders throughout the assessment process. It will hold two public consultations, inviting feedback on the draft protocol in the first half of 2018 and on the draft opinion in late 2019, which will also involve a face-to-face meeting with stakeholders.

#### Background

In 2010, EFSA published its Scientific Opinion on Dietary Reference Values for carbohydrates and dietary fibre, which also included sugar. At this time, the available evidence was insufficient to set an upper limit for the daily intake of total or added sugars. New scientific evidence has come to light since then. There has also been growing public interest in the impact of the consumption of sugar-containing foods and beverages on human health.

Source: <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170323-0>

#### Warm weather warnings for shellfish lovers

From the Pacific Northwest to the Florida Keys, public health officials warn of increasing dangers from foodborne bacteria in raw and undercooked oysters and other shellfish as summer approaches. Naturally occurring bacteria in warm coastal seawater becomes more abundant in the summer months and can concentrate in the tissues of oysters and other shellfish. Contaminated oysters and other shellfish do not look, smell or taste different.

“Hazardous levels of domoic acid, a natural toxin that accumulates in shellfish, have been linked to warmer ocean conditions in waters” – appointed a NOAA (National Oceanic and Atmospheric Administration) supported research team, led by Oregon State University scientists.

Until the prediction models are perfected, the best way to avoid foodborne illnesses from oysters and other shellfish is to practice good handling and cooking practices.

Source: <http://www.foodsafetynews.com/2017/05/140216/#.WTp1UevyjDc>

doppingment.es.hu



#### Elindult a www.doppingment.es.hu!

Az egészség- és az élelmiszer-biztonság szempontjából is rendkívül fontos honlap indult el: mindeddig Magyarországon nem volt a Doppingment.es.hu táblázatához hasonló adatbázis, amelyben a különböző készítmények gyártó, forgalmazó, terméknév és termék kategória (fehérjék, vitaminok) alapján is kereshetők. A doppingment.es.hu-n nem szerepel olyan termék, amely tartalmazza a 85 leggyakoribb dopping szer bármelyikét is!

A WESSLING Hungary Kft. független laboratórium összegyűjtötte és táblázatba foglalt több száz étrend-kiegészítőt. A vizsgált komponenseket a WADA tiltólistája alapján választották ki: a statisztikák alapján a leggyakoribb, konkrétan a legtöbb pozitív vizsgálati eredményt adó vegyületet, azokat, amelyek várhatóan a legtöbb problémát okozhatják a doppingvizsgálatokon. A jelenleg vizsgált 85 molekula listáját folyamatosan bővítik, a táblázatban pedig feltüntetik a vizsgálati protokollt is.

A Doppingment.es.hu honlapon mindezt bárki ellenőrizheti, kereshet gyártó, terméknév és termék kategória szerint is. A honlapon a táblázat mellett az érdeklődők olvashatnak a laboratóriumi vizsgálatokról, megtalálhatják a legfrissebb dopping híreket, illetve hasznos tanácsokat kapnak a laboratórium szakértőjétől.

A negyed évszázada a magyar piacon tevékenykedő WESSLING tíz éve foglalkozik a WADA tiltólistáján lévő komponensek étrend-kiegészítőkből történő kimutatásával, számos gyártó, forgalmazó terméket és alapanyagát vizsgálták meg. A több ezer vizsgálatnak köszönhetően – a gyártók/forgalmazók beleegyezésével – most elérhetővé és kereshetővé tették az általuk bevizsgált termékeket.



WESSLING

Életünk minősége



#### Doppingment.es.hu launched!

A very important website was launched from the point of view of health and food safety: until now, there has been no database in Hungary, similar to the table of www.doppingment.es.hu, in which products could be searched by manufacturer, distributor, product name or product category (proteins, vitamins). There is no product on Doppingment.es.hu that contains any of the 85 most common doping agents!

Several hundreds of dietary supplements have been collected and published in a table by the independent laboratory, WESSLING Hungary Kft. The components tested had been selected based on the WADA prohibited list: the list includes the most common components, producing the highest number of positive test results, those that can cause the most problems in doping tests. The list of 85 molecules currently tested is continuously expanded, and the table also contains the analytical protocol.

This can be checked at the Doppingment.es.hu website, searches can be performed by manufacturer, product name, or by product category. Beside the list, interested parties can read on the website about laboratory analyses, can find the latest news on doping, and can get useful advice from the expert of the laboratory.

WESSLING, active in the Hungarian market for a quarter of a century, has been performing the detection of components that are on the prohibited list of WADA in dietary supplements for ten years, and during this period, the products and raw materials of many manufacturers and distributors have been tested. Thanks to the thousands of analyses, a searchable database of the products tested was made available, with the permission of the manufacturers/distributors.

[www.doppingment.es.hu](http://www.doppingment.es.hu)

**Szerzőink / Authors***(The affiliation of authors in English can be found on the bottom of first page of relevant articles)***BOGNÁR ERZSÉBET***Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar***DOROGHÁZI ENIKŐ***Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal***FRUM ZSUZSA***Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal***GYŐRI ZOLTÁN***Debreceni Egyetem, Táplálkozástudományi Intézet***HOLLINGER NIKOLETTA***WESSLING Hungary Kft.***KECSKÉSNÉ NAGY ELEONÓRA***Pallasz Athéné Egyetem, Kertészeti és Vidékfejlesztési Kar***KISKÓ GABRIELLA***Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar, Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék***KURUCZ CSILLA***Magyar Szabványügyi Testület***MACZÁK BÉLA***Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal***MÉSZÁROS LÁSZLÓ***Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal***MOHÁCSINÉ FARKAS CSILLA***Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék***RÁCZ ANITA***Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Alkalmazott Kémia Tanszék***SZIGETI TAMÁS JÁNOS***WESSLING Hungary Kft.***SZUNYOGH GÁBOR***WESSLING Hungary Kft.***TIMA HELGA***Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék***VARGA LÁSZLÓ***Széchenyi István Egyetem, Mezőgazdaság- és Élelmiszer-tudományi Kar***ZANATHY RÉKA***WESSLING Hungary Kft.***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. ZANATHY László ügyvezető igazgató / CEO**Főszerkesztő / Editor in chief:** Dr. SZIGETI Tamás János**Szerkesztő / Editor:** Dr. POPOVICS Anett, SZUNYOGH Gábor**Angol fordítás / English translation:** Dr. HANTOSI Zsolt**Fotó illusztrációk készítése / Art photo designer:** TOLOKÁN Adrienn**Honlap adminisztrátor / web admin.:** JUHÁSZ Péter

**Szerkesztőbizottság / Editorial Board:** AMBRUS Árpád Dr. (ny. egy. tanár, NÉBIH főtanácsadó / ret. univ. prof., NFCO chief advisor) • BÁNÁTI Diána Dr. (c. egy. tanár, SZIE; tud. igazgató, ILSI Brüsszel / hon. univ. prof., SZIU; sci. director, ILSI Bussels) • BARNA Sarolta Dr. (ig. NÉBIH KÉI / dir. NFCO Directorate of Risk Assessment) • BÉKÉS Ferenc Dr. (az MTA külső tagja, igazgató, FBFD PTY LTD NSW Ausztrália / External Member of Hung. Acad. Sci., director of FBFD PTY LTD NSW Australia) • BIACS Péter Dr. (ny. egy. tanár, SZIE / ret. univ. prof. SZIU) • BIRÓ György Dr. (ny. egy. tanár, SOTE Egészségtudományi Kar / ret. univ. prof., SMU Faculty of Health Sci.) • BOROSS Ferenc Dr. (ív. elnök, EOQ MNB / executive chairman, EOQ HNC) • CSAPÓ János. Dr. (ny. egy. tanár, Sapientia Egyetem Kolozsvár / ret. univ. prof., Sapientia Univ. Cluj-Napoca) • DANK Magdolna Dr. (egyetemi tanár Semmelweis Egyetem Onkológiai Intézet / uni. prof. Semmelweis University, Inst. of Oncology) • FARKAS József Dr. (ny. egy. tanár, akadémikus / ret. univ. prof., academician) • GYIMES Ernő Dr. (egy. docens, Szegedi Egyetem Mérnöki Kar / univ. docent, Univ. Szeged Faculty of Eng.) • GYŐRI Zoltán Dr. (ny. egy. tanár, Debreceni Egyetem / ret. univ. prof., Univ. Debrecen) • HANTOSI Zsolt Dr. (angol nyelvi lektor, WESSLING Hungary Kft. / english lecturer, WESSLING Hungary Kft.) • HUSZTI Zsolt Dr. (Váli MEGÉR-TÉSZ / Prod. and Market. Cooperatives Váli) • KASZA Gyula Dr. (elnöki tanácsadó / presidential advisor, NÉBIH) • KOVÁCS Béla Dr. (egy. tanár, Debreceni Egyetem / univ. prof., Univ. Debrecen) • KURUCZ Csilla (szabványosító menedzser, MSZT / standardization manager, HSI) • MARÁZ Anna Dr. (egy. tanár, SZIE / univ. prof., SZIU) • MOLNÁR Pál Dr. (egy. tanár, elnök, EOQ MNB / univ. prof., chairman, EOQ HNC) • NAGY Edit (főtitkár, MAVÍZ / secretary general, Hungarian Water Utility Association) • POPOVICS Anett Dr. (szerkesztő, Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / editor, Wessling Nonprofit Ltd.) • SALGÓ András Dr. (ny. egy. tanár, BME / ret. univ. prof. / BTU) • SÁRDI Éva Dr. (egyetemi tanár SZIE Genetika és Növénynevelés Tanszék / univ. prof. Dept. of Genetics and Plant Breeding) • SIPOS László Dr. (egy. docens, SZIE / univ. docent, SZIU) • SOHÁR Pálné Dr. (ny. fő. vez., NÉBIH / ret. head of dept., NFCO) • SZABÓ S. András Dr. (ny. egy. tanár, SZIE / ret. univ. prof., SZIU) • SZEITZNE SZABÓ Mária Dr. (ig. NÉBIH KÉI / deputy director, NFCO Directorate of Risk Assessment) • SZIGETI Tamás János Dr. (főszerkesztő, Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / editor in chief, Wessling Nonprofit Ltd.) • SZUNYOGH Gábor (szerkesztő, Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / editor, Wessling Nonprofit Ltd.) • TÖMÖSKÖZI Sándor Dr. (egy. docens, BME / univ. docent, BTU) • VARGA László Dr. (egy. tanár, Ny-Mo Egy. Élelmiszer-tud. Intézet / univ. prof., Univ. of West Hungary, Inst. for Food Sci.) • WESSLING, Diana (a családi vállalkozás képviselője, résztulajdonos / representative family business, share holder, WESSLING Holding GmbH & Co. KG, Altenberge, Germany) • ZANATHY László Dr. (felelős kiadó, ügyvezető ig., Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / CEO Wessling Nonprofit Ltd.)

**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 1 872-3600, +36 1 872 3621; 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:** Dr. Popovics Anett, Tel. +36 30 638 5584, E-mail: eviko@wirec.eu, Előfizetési díj egy évre/Subscription for one year: bruttó 4200 Ft. /15 €.*2015-től minden előfizetőnk gratiz 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 hivatkozással nem rendelkező képek illusztrációk. / The pictures without any references 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 Élelmiszerlánc-biztonsági 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 Chain Safety Office (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)**nébih**  
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 elemvizsgáló  
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  
Kromatográfiai oszlopok, kiegészítők és fogyóanyagok

**Thermo**  
S C I E N T I F I C  
**DISTRIBUTOR**



### Olympus:

Mikroszkópok

**OLYMPUS**  
Your Vision, Our Future



### Hitachi:

Elektronmikroszkópok

**HITACHI**

### SOTAX:

Tablettavizsgáló berendezések

**SOTAX**  
Solutions for Pharmaceutical Testing

### 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