

Pflanzen-Chromatographie zur Prüfung der Lebensmittelqualität nach Dr. Ehrenfried Pfeiffer vom 21. bis 23. November 2019

Kursnummer: L 401 **3 Tage**

Die ‚**innere**‘ **Qualität von Lebensmitteln** ist mit herkömmlichen Methoden nur schwer zu beweisen. Das **Pflanzen-Chroma** hingegen, hat zur **ganzheitlichen Qualitätsbestimmung** eine **hohe Aussagekraft**.

Dr. Pfeiffer entwickelte diese Methode bereits in den 50er Jahren. Sie ist als Hilfsmittel zur Qualitätssicherung von Lebensmitteln bis heute unübertroffen.

Das **Lebensmittelchroma** hat als Grundlage der Qualitätsbeurteilung **3 große Vorteile**:

- 1) Es ist einfach und preisgünstig zu erstellen.
- 2) Es ist Dritten gegenüber (z.B. Kunden, Lieferanten) anschaulich erklärbar.
- 3) Es ergänzt die Aussage chemischer Analysen ausgezeichnet.

1.Tag: 9:00 – 12:00 und 14:00 – 17:00

Vormittag: **Labor** Teil 1. Erlernen der Grundtechnik der **Lebensmittel-Chromatographie**. Vorbereitung der mitgebrachten Lebensmittel zur Erstellung der Chromatogramme. Parallel dazu werden weitere **Qualitätsmerkmale** durch **Schnelltests** festgestellt:
zum Beispiel **Nitrat, Vitamin C und Zuckergehalt**.

Nachmittag: **Labor** Teil 1 Fortsetzung, durch weitere Analysen und Chroma Arbeit.

2.Tag: 9:00 – 12:00 und 14:00 – 17:00

Vormittag: Üben der erlernten Untersuchungsmethoden.

Nachmittag: Erstellung weiterer Pflanzen-Chromatogramme.

3.Tag: 9:00 – 12:00 und 14:00 – 16:00

Vormittag: **Theorie:** Sie erlernen und üben die **Interpretation** von **Lebensmittel-Chromatogrammen**.

Nachmittag: Auswertung aller Ergebnisse.

Mitzubringen: Eine möglichst **große Auswahl** aus **Gemüsen** und **Obst**. z.B. Tomaten, Gurken, Karotten, r. Rüben, Kürbis, Zwiebeln, Kraut, Kohl, Kartoffeln, Orangen, Zitronen, Weintrauben, Getreide, Kräuter frisch od. getrocknet, etc.

!!

Bitte bringen Sie **mehrere verschiedene Sorten** mit. Die mitgebrachte Ware sollte aus biologischem und konventionellem Anbau stammen. Versuchen sie möglichst **unterschiedliche Qualitäten** der Lebensmittel auszuwählen.

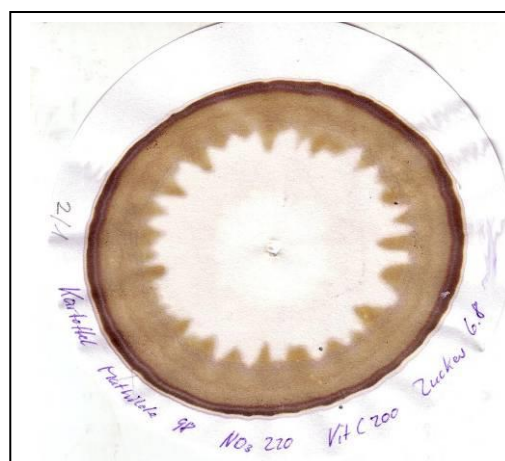
ACHTUNG: bringen sie unbedingt ein bis zwei **Knoblauchpresse(n)**, ein scharfes **Messer**, **Schneidebrett**, Glasreibe (oder Reibeisen), ein **Geschirrtuch** und eine **Schüssel** für Wasser mit.

Wenn vorhanden: einen **Bechermixer** und eventuell **frühere Chromatogramme**, auch **Bodenchromas**.

Chromatogramme von Kartoffeln



Beispiel für eine Kartoffel von guter Qualität



Beispiel für eine Kartoffel von schlechter Qualität

ANMELDUNGS INFORMATION

Anmeldung zum Kurs:

U.R.S. Landmanagement, United Research for Soil

Urs Hildebrandt	Tel	0043 – (0)7276 – 3618
Pühret 5	Fax	0043 – (0)7276 – 3618 13
A - 4722 Peuerbach	Email	office@landmanagement.net

Kurslokal & Quartier:

Bitte reservieren Sie Ihr Zimmer direkt im Hotel Weiss mit der Referenz „Lebensmittelkurs“.

Hotel Weiss
Pühret 5
A – 4143 Neustift (im Mühlkreis)

Tel	0043 – (0) 7284 8104
Email	info@hotel-weiss.com
Homepage	www.hotel-weiss.com

Das URS Landmanagement Team freut sich auf produktive und spannende Kurstage mit Ihnen!

Unsere Homepage finden Sie unter:

www.Landmanagement.net