magazín pro zdravý životní styl, www.vimcojim.cz
O výživě 6. 3. 2015 | tep

Testování potravin: Nahlédněte pod pokličku

URL článku: magazin/clanky/o-vyzive/Testovani-potravin:-Nahlednete-pod-poklicku__s10010x8882.html

Potraviny, které získají logo Vím, co jím, musí splňovat vědecky podložená kritéria, která vycházejí z výživových doporučení WHO. Testování potravin je nezávislé a probíhá v akreditovaných laboratořích. Jak takové zkoumání probíhá? A jak je zaručena jeho nezávislost?

Laboratoře **ALS Food&Pharmaceutical**, které působí v oblasti testování potravin, krmiv, doplňků stravy, kosmetiky a farmaceutických výrobků jsou jedním ze zařízení, kde se testují produkty ucházející se o logo Vím, co jím. Jak vypadá proces testování? Podívejte se s námi!

Jak probíhá testování?

Vzorky jsou při převzetí laboratoří evidovány pomocí laboratorního informačního systému (LIMS). „Podle specifického požadavku na analýzu jsou označeny unikátním identifikačním číslem (čárovým nebo QR kódem) a jsou dále upravovány, například homogenizací. Vzorky jsou poté uloženy do chladící místnosti, odkud si je přebírají laboranti pro další zpracování a k analýze. **Pro většinu analýz jsou využívány specializované přístroje, například**

kapalinový chromatograf pro určení obsahu cukrů nebo plynový chromatograf pro profil mastných kyselin," vysvětluje manažerka laboratoří ALS Iva Škopová.

Pro každou analýzu – tuků, obsahu bílkoviny nebo mykotoxinů aj. – jsou stanoveny specifické postupy. Ty jsou přesně definované a popsané ve standardních operačních postupech laboratoře, podle kterých laboranti a analytici musejí závazně postupovat.

Co zjistíte v potravinách

Při testování je možné zjistit řadu jednotlivých složek potravin, například **obsah tuků, cukrů, bílkovin a soli, případně i kontaminaci dané potraviny nežádoucími látkami, jako jsou těžké kovy a pesticidy**. Nejčastěji prováděnými analýzami v potravinách jsou mikrobiologické rozbory, analýzy zaměřené na obsah kontaminantů a nutriční analýzy. **Poptávky po nutriční analytice se zvyšují v souvislosti s legislativními změnami platnými od nového roku**, kdy výrobci potravin musejí na obalech povinně uvádět nutriční složení výrobku.

Nezávislost? Laboranti znají pouze číslo

Při testování je důležité, aby byla zaručena **nezávislost**. Tu zajišťuje **„anonymita“ testovaného vzorku**. „Během přijetí vzorků do laboratoře jsou vzorky zkontrolovány, **vyjmuty z původních obalů**, vloženy do vzorkovnic a evidovány pomocí laboratorního informačního systému (LIMS), kde jsou

uvedeny všechny důležité informace o vzorku, jako **označení, lokalita, datum odběru, čas odběru** aj. Jednotlivé **vzorkovnice jsou označeny štítkem s číslem vygenerovaným systémem** a pod tímto číslem jsou vzorky dále zpracovávány ve všech sekcích laboratoře," popisuje pravidla pro zachování nezávislosti Iva Škopová.

Štítek, kromě čísla vzorku obsahuje i čárový kód, který umožňuje nejen snazší manipulaci, ale monitoruje také aktuální stav, ve kterém se vzorek právě nachází. Laboranti tedy pracují pouze se vzorky označenými čísly.

„Po provedení testu a zadání výsledku do laboratorního systému LIMS analytikem, supervisor laboratorní sekce zkontroluje celý průběh testování a schválí výsledky. Protokol s výsledky testů je zákazníkovi poslán až po schválení všech výsledků," říká Škopová.

Výsledkový protokol na závěr

Zadavatel tedy dostává výsledek testování prostřednictvím výsledkového protokolu. V něm jsou buď jen **hodnoty k jednotlivým analýzám, nebo také hodnocení** – bylo-li vyžádáno. Výsledky se hodnotí podle legislativy nebo podle limitů požadovaných zákazníkem.

Copyright © 2024
Vím, co jím a piju, o.p.s., www.vimcojim.cz