

ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ/ΔΕΛΤΙΟ ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

Θεσσαλονίκη : 17.03.2021

ΠΡΟΣ : SRC GROYP P.C.

ΥΠΟΨΗ : κ. Σαμαράς Ανέστης

ΘΕΜΑ : Χημικές αναλύσεις-πειραμάτων, με δείγματα από **TOMATEΣ** για μετρήσεις σε υπολείμματα δραστικών ουσιών Φυτοφαρμάκων σε 3 διαφορετικά στάδια.

1^ο Στάδιο: Επιμολυσμένα Τρόφιμα. (Εγινε επιμόλυνση των νωπών τοματών σε δραστικές ουσίες in house στο εργαστήριο, αφού τηρήθηκαν όλες οι προβλεπόμενες διαδικασίες)

2^ο Στάδιο: Εμβάπτιση των Επιμολυσμένων Τροφίμων σε λεκάνη με νερό βρύσης και ξέπλυμα με τρεχούμενο νερό βρύσης.

3^ο Στάδιο: Εμβάπτιση των Επιμολυσμένων Τροφίμων σε λεκάνη ~ 6L με νερό βρύσης που περιέχει 24 ml από το σκεύασμα Zeolite Clean F&V , δηλαδή 4 ml Zeolite για κάθε 1L Νερό. Στην συνέχεια ξέπλυμα με τρεχούμενο νερό βρύσης. Αυτό το Στάδιο πραγματοποιήθηκε εις τριπλούν.

1. Αποστολέας Δείγματος: κ. Σαμαράς Ανέστης
2. Ημερομηνία Παραλαβής Δείγματος: 24.02.2021
3. Κωδικός Δείγματος: 210224-1
4. Περιγραφή Δείγματος: # TOMATEΣ #
5. Κατάσταση Δείγματος: Καλή
6. Χρονικό Διάστημα Εξέτασης: 24.02.2021 έως 17.03.2021
7. Διεύθυνση Αποστολέα: Π. Μελά 26, Αριδαία ,58400

Το δείγμα υποβλήθηκε στις παρακάτω αναλύσεις και προέκυψαν τα εξής αποτελέσματα:

Συμπέρασμα: Οι συγκεντρώσεις των ουσιών Azoxystrobin, Dimethomorph, Flupyradifuron Penconazole, **Pyraclostrobin** μετά την διαδικασία πλύσης μόνο με νερό μειώθηκαν κατά ~ 60 % ~ 55 % , ~ 80 % , ~ 65 % και ~ 35 % αντίστοιχα από το αρχικό δείγμα. Ενώ μετά την διαδικασία πλύσης με το Zeolite Clean F&V είχαμε αρκετά μεγάλες μειώσεις. Οι 4 από τις 5 δραστικές που αναλύθηκαν μειώθηκαν αρκετά με αποτέλεσμα οι συγκεντρώσεις τους να είναι κάτω από το επίπεδο αναφοράς. Επομένως οι μειώσεις είναι > 85 % , > 85 % , > 85 % , > 85 % και ~ 35 % των παραπάνω δραστικών αντίστοιχα από το αρχικό δείγμα.

Με βάση τις παραπάνω μετρήσεις διαπιστώθηκε ότι η πλύση τροφίμων με το σκεύασμα Zeolite και δη των τομάτων μειώνει τις συγκεντρώσεις των δραστικών ουσιών των φυτοφαρμάκων σε επίπεδα πολύ κατώτερα των μέγιστων επιτρεπτών ορίων (MRLs).

Επομένως καθιστά τα εν λόγω τρόφιμα κατάλληλα και ασφαλή για κατανάλωση με βάση τους Κανονισμούς ΕΚ 396/2005 και ΕΚ 178/2006.

Θεσσαλονίκη : 17.03.2021

Ο Διευθυντής Γραφείου
Ποιότητας Έρευνας & Ανάπτυξης,
CHEMICO LAB
Σταυρούλα Στεφανίδη
Senior Chemical Consultant
M.Sc. Γεωπόνος M/Π.Θ. & Ε.Π.Ε. Τροφίμων