

Ny metode til analyse af brød

Eurofins Steins tilbyder nu en akkrediteret, hurtig rutinemetode, som producenter af brød med fordel kan benytte sig af. Metoden kaldes i daglig tale NIRS - Nær-InfraRød Spektroskopi

Den nye metode kan bruges til de brødtyper, der bliver produceret i dag – både rene hvedemelsbrød, flerkornsbrød og rugbrød.

Brødanalyser er i dag kendetegnet ved, at man anvender klassiske kemiske analyser, som er tidskrævende. NIR analysen er et godt supplement til de kemiske analyser, idet det er en meget billigere og hurtigere rutinemetode, leveringstiden med denne metode er kun 5 arbejdsdage. Man kan fx anvende NIR analysen til at bestemme en lang næringsdeklaration på brød, idet den medtager følgende parametre:

- Protein
- Fedt
- Sukkerarter
- Kostfiber
- Natrium
- Aske
- Mættede fedtsyrer
- Mono-umættede fedtsyrer
- Fler-umættede fedtsyrer

NIR vil man også kunne bruge til en omfattende styring og kontrol af brødproduktioner.

Eksempel på tilladt variation for næringsdeklaration

Næringsindhold pr. 100g	Tilladt afvigelse *
Energi 760 kJ / 180 kcal	
Protein 5,5 g	4-7 g/100 g
Kulhydrat 36 g	30,6 - 41,4 g
heraf sukker 3 g	1,5 - 4,5 g
Fedt 1,5 g	0 - 3 g
heraf mættede fedtsyrer 0,1 g	<0,5 g
- enkeltumættede fedtsyrer 0,4 g	<0,8 g
- flerumættede fedtsyrer 0,5 g	0 - 1 g
Kostfibre 9 g	7,5 - 10,5 g
Natrium 0,50 g	0,425 - 0,575 g

**Jvf. Vejledning 30/09 1993. Vej. om næringsdeklaration af færdigpakkelede levnedsmidler.*

Der er i 2009 kommet en ny bekendtgørelse om næringsdeklaration – læs mere på bagsiden. Vil du vide mere om analyse af brødprodukter – eller næringsdeklaration – så kontakt vores medarbejdere på telefon 70 22 42 86.



Eurofins
Steins Laboratorium A/S

Tlf. +45 70 22 42 86

steins@eurofins.dk
www.eurofins.dk

Næringsdeklaration – ny bekendtgørelse

Der er kommet ny bekendtgørelse om næringsdeklaration - nr. 910 af 24. september 2009. Bekendtgørelsen trådte i kraft den 1. oktober 2009. Produkter, som er på markedet og opfylder den gamle bekendtgørelse, kan lovligt sælges indtil den 30. oktober 2012. Følgende punkter i den nye bekendtgørelse er værd at bemærke:

Der er givet en definition på kostfibre

Kulhydratpolymerer med tre eller flere monomerenheder, der hverken fordøjes eller absorberes i tyndtarmen hos mennesker, og som tilhører følgende kategorier:

- a) spiselige kulhydratpolymerer, der forekommer naturligt i fødevarer, som den indtages.
- b) spiselige kulhydratpolymerer, der er udvundet af fødevareråvarer ved hjælp af fysiske, enzymatiske eller kemiske metoder, og som har en gavnlig fysiologisk virkning, der er dokumenteret ved almindeligt anerkendt videnskabelig evidens, eller

c) spiselige syntetiske kulhydratpolymerer, som har en gavnlig fysiologisk virkning, der er dokumenteret ved almindeligt anerkendt videnskabelig evidens.

Ny betegnelse

Kort og lang næringsdeklaration eksisterer fortsat med uændret sammensætning - blot kalder man dem nu Gruppe 1 (energi, protein, kulhydrat, fedt) og Gruppe 2 (energi, protein, kulhydrat, sukkerarter, fedt, mættede fedtsyrer, kostfibre, natrium)

Kostfiber indeholder energi

Den deklarerede energiværdi skal beregnes ved anvendelse af omregningsfaktorer, som man kan finde i bekendtgørelsens Bilag 2.

Selv om man deklarerer den korte næringsdeklaration (Gruppe 1: energi, protein, fedt, kulhydrat), så skal energiindholdet være beregnet korrekt, og det kan - afhængig

at fødevarer - kræve ekstra analyser for andre relevante energigivende næringsstoffer.

Fx bør energiindholdet fra kostfibre indgå i kort næringsdeklaration af brødprodukter, og energiindhold fra alkohol indgå i kort næringsdeklaration af øl (sidstnævnte er der ikke noget nyt i, kun nævnt for sammenligningens skyld).

