

Parameterübersicht für die Analyse von Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln

Für viele der aufgeführten Parameter haben wir eigene Hausmethoden entwickelt und etabliert. Wir greifen aber auch auf die Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren gemäß § 64 LFGB oder europäische Normen zurück. Unsere Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 sowie alle im Akkreditierungsumfang enthaltenen Methoden sind über unsere Internetseite einsehbar (s. www.lefo.de).

Substanzgruppe	Parameter	
Wasserlösliche	Thiamin (Vitamin B1)	Riboflavin (Vitamin B2)
Vitamine	Niacin	• Pantothensäure (Vitamin B5)
	Pyridoxal-5-Phosphat (Vitamin B6)	• Biotin (Vitamin B8)
	Cobalaminverbindungen (Vitamin B12)	• Folsäure & Methylfolat (Vitamin B9)
	Ascorbinsäure (Vitamin C)	
Fettlösliche	Vitamin A	Beta-Carotin
Vitamine	• Vitamin D₂/D₃	• Vitamin E
	• Vitamin K₁	• Vitamin K ₂
Coenzyme	Ubiquinon (Q10)	• α-Liponsäure
	Ubiquinol (QH2)	
Pflanzenstoffe	 Gesamt-Polyphenole 	• (+)-Catechin
	• Epicatechin	Epigallocatechin
	Epigallocatechingallat	• Gallussäure
	Quercetin	Rutin
	• trans-Resveratrol	• Coffein
	Theobromin	Astaxanthin
	Lutein	• Lycopin
	Zeaxanthin	Azadirachtin
	• CBD	Curcumin
	 Monacolin K (Lacton-, Säureform) 	• Silibin A/B
	• Thymochinon (in Schwarzkümmelöl)	
Kontaminanten	Aflatoxine (Mykotoxine)	• Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol
	 Konservierungsstoffe (Benzoe-, 	• Lösungsmittelrückstände (u.a. Ethanol,
	Sorbinsäure)	Methanol, Aceton, Mesityloxid)
	Ochratoxin (OTA, Mykotoxin)	Polycyclische Aromatische
	• Schadmetalle (As, Cd, Pb, Hg)	Kohlenwasserstoffe (PAK4)



Substanzgruppe	Parameter	
Freie	• 5-Hydroxy-Tryptophan	 Arginin
Aminosäuren	 Asparagin 	• Citrullin
	• Cystein	• Cystin
	• Glutamin	 Glutaminsäure
	 Glutathion 	• Glycin
	Histidin	 Hydroxyprolin
	• Isoleucin	• Leucin
	• Lysin	 Methionin
	Phenylalanin	• Serin
	• Taurin	Threonin
	Tryptophan	Tyrosin
	• Valin	
Biogenes Amin	• Spermidin	
Mineralstoffe	• Bor	Calcium
	• Chrom	• Eisen
	• Kalium	Kupfer
	Magnesium	Mangan
	Molybdän	Natrium
	Phosphor	• Selen
	• Zink	
Fette/ Öle	• Acidität	Fettsäurespektrum
	Peroxidzahl (POZ)	• Säurezahl
Allergene	• Gluten	• Lactose
	• Milcheiweiß (gesamt, Casein, Beta-	• Soja
	Lactoglobulin)	
Nährwerte	• Asche	Ballaststoffe
	• BIG 7/ BIG 8	• Eiweiß
	• Fett	Kohlenhydrate
	Gesamtstickstoff	• Salz
	 Wassergehalt/Trockenmasse 	• Zucker (u.a. Glucose, Fructose, Inulin)



Substanzgruppe	Parameter	
weitere	Ammoniumchlorid	Brix
Parameter	Citronensäure	Ethanolgehalt
	• Dichte	• L-Carnitin
	• gamma-Aminobuttersäure	Glycyrrhizinsäure
	Melatonin	 Methylsulfonylmethan (MSM)
	• pH-Wert	Mikrobiologie (Hefe, Schimmel, Entero,
	S-Adenosyl-Methionin	GKZ)
	Wassergehalt/Trockenmasse	

Nicht fündig geworden? Gern entwickeln wir eine auf Ihre Anforderung zugeschnittene Methode oder kümmern uns um die Koordination Ihrer Analytik, z.B. durch Einbinden anderer Labore unseres Vertrauens.

Über eine ergänzende Beratung zu einer auf Ihr Produkt oder Ihren Rohstoff zugeschnittenen Analytik hinaus bieten wir auch gern eine Deklarations- und Etikettenprüfung an.

Für mehr Informationen senden Sie uns Ihre Anfrage oder rufen Sie uns an:

LEFO - Institut

für Lebensmittel und Umwelt GmbH

Carl-Backhaus-Straße 36 • 22926 Ahrensburg

E-Mail: info@lefo.de • Tel.: +49 (0)4102-55471 • www.lefo.de