

Inhouse-Seminar

Allergen-Analytik in Lebensmitteln Anwendungsmöglichkeiten und Tipps für die Praxis sowie Umsetzung von Akkreditierungsanforderungen

Inhalte

- Grundlagen der Allergenanalytik
- Nachweistechiken & Anwendungsfelder (PCR; ELISA; Schnelltests)
- Allergenanalytik; praktischer Teil
- Qualitätssicherung und Auswertung (Kontrollen, Verifizierung / Validierung und Messunsicherheiten)

Keywords

- Grundlagen der Allergenanalytik
- Nachweistechiken (Theorie & Praxis)
- Immunologische Nachweismethoden (ELISA; lateral flow Schnelltestsysteme)
- Molekularbiologische Nachweismethoden Anwendungsfelder (Lebensmittel; Umfeldproben; Waschwässer)
- Gesetzliche Richtlinien / Normen / Akkreditierungsanforderungen

Hinweise

Dauer: 1 Tag
Dozenten:
vom Institut für Produktqualität GmbH
Berlin

Zielgruppen

Laborleiter und Labormitarbeiter, die bereits Allergenanalytik vor Ort durchführen oder einsteigen wollen.



Ihr Ansprechpartner:

Andreas Müller, Pankstr. 8-10, Aufg. B, 13127 Berlin
Telefon: 030-21917102, Fax: 030-21917103,
Email: mueller@azr-consulting.de