

Ebloko.gr AEE – Αβέρωφ 11 – Αγ. Ι. Ρέντης – Τηλ. 2104819880 – Φαξ 2105234298 – email: info@ebloko.gr

Δ Ε Λ Τ Ι Ο Α Ν Α Λ Υ Σ Η Σ

Ανεξάρτητο Εργαστήριο*

Κωδ. παραγωγού	1210214	Κωδ. Δείγματος	011210214
Όνομα Επώνυμο παραγωγού	ΚΟΣΜΑΣ ΣΦΑΙΡΟΠΟΥΛΟΣ	Ημερ. Παραλαβής δείγματος	21/02/2014
Αριθμός Δείγματος	2 / 2	Ημερ. Ανάλυσης	24/02/2014
Είδος δείγματος	<u>Ελαιόλαδο</u> ☐ <u>έδαφος</u> ☐ <u>νερό άρδευσης</u> ☐ <u>Μέλι</u> ☒ <u>φύλλα</u> ☐ <u>ξηροί καρποί</u> ☐ <u>όσπρια</u> ☐		

Είδος Δείγματος	Ανάλυση	Μέθοδος	Αποτέλεσμα	Όρια (*) KAN. EOK 110/2001
ΕΛΑΤΟ	Υγρασία	refractometric method(*)	15,1	< 20 %
	Αγωγιμότητα	Conductivity meter, (*)	1,2	< 0,8 ms/cm
	pH	pH meter, (*)	5,1	3,3 – 5,4
	Ελεύθερη Οξύτητα	Titration to pH 8.3(*)	20	< 50 meq/kg
	HMF(hydroxymethylfurfural)	AOAC, No. 980.23(**)	1,8	< 40 mg/kg
	Διαστάση	Phadebas(***)	18,1	> 8
	Προλίνη	Method of Ough(*), AOAC 979.20(**)	746,7	> 171 mg/kg

(*) Η ανάλυση γίνεται βάσει των εναρμονισμένων μεθόδων της διεθνούς επιτροπής μελιού (HARMONISED METHODS OF THE INTERNATIONAL HONEY COMMISSION, IHC)

(*) Η ανάλυση γίνεται βάσει του Official Methods of Analysis AOAC International 16th Edition

(***) Η ανάλυση γίνεται με την χρήση των Phadebas tablets, Magle AB.

Γνωμάτευση

Το δείγμα μελιού πληροί τα συνιστώμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Η αγωγιμότητα είναι υψηλή, όμως αυτό είναι φυσιολογικό και παρατηρείται συνήθως σε μερικά μέλια – έλατο.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω αναλύσεων αφορούν μόνο το συγκεκριμένο δείγμα που λάβαμε.

Καλένγκ Μουανγκάλ
Γεωπόνος - ΓΠΑ