



Sumpfstr. 3, CH-6300 Zug; Fax: 041 748 50 65, Tel: 041 748 50 60
e-mail: info@infochroma.ch, www.infochroma.ch

Beliebte Osterbrunch-Buffets: Salmonellen lauern in Eierspeisen

Was wären Ostern ohne Eier? Und was wäre das legendäre „Eiertütschen“ ohne dazugehörigen Osterbrunch? Auf jedem richtigen Osterbrunch-Buffet dürfen neben hartgekochten und weichen Eiern weder hausgemachte Eier-Mayonnaise-Canapés noch das allseits beliebte Tiramisu fehlen. So lecker diese Speisen aus rohen oder halbgekochten Eiern auch sind, so sehr bergen sie die Gefahr einer allfälligen Salmonellenvergiftung. Denn beim Aufschlagen von Eiern können Salmonellen-Erreger von der Schale in die Speise gespült werden. Ihre Zahl verdoppelt sich bei Raumtemperatur stündlich. Lässt man ein derartiges Gericht aus rohen Eiern von morgens bis mittags ungekühlt oder ungenügend gekühlt stehen, reicht dies aus, um sich eine Lebensmittelinfektion zuzuziehen, so die ungeteilte Meinung von Experten.

Dank stetiger Präventionskampagnen ist die Gefahr, sich im Privathaushalt eine Salmonellenvergiftung zuzuziehen, heutzutage relativ klein. Grössere Gefahr lauert hingegen an öffentlichen Orten wie Restaurants, Cafés, Konditoreien oder Bäckereien: Trotz grösster Sorgfalt kann es dort vorkommen, dass Speisen wie Tiramisu, Eier-Canapé oder die zu den Eiern gereichte hausgemachte Mayonnaise zu lange bei ungenügender Temperatur auf dem Osterbuffet oder in der Verkaufsvitrine stehen.

Zur Analyse von Erregern in Eiern eignet sich insbesondere die Probenreinigungsmethode „GPC Clean-up“. Hierfür können wir Ihnen die „CLNpak GPC Clean-up“-Säule von Shodex empfehlen, denn das Packungsmaterial dieser Säulen ist u.a. sehr robust: So ist auch beim Einsatz von verschiedenen Lösungsmitteln keine Schwellung / Schrumpfung zu beobachten. Mehr Informationen hierzu finden Sie auf der nächsten Seite sowie unter www.inforchroma.ch.

Zögern Sie auch nicht, sich wieder einmal durch unsere Homepage www.chemoline.ch zu klicken. Dort finden Sie beispielsweise, wenn es um die Analyse von Salmonellen in Eiern geht, die für die Probenvorbereitung geeigneten Petri-Schalen. Aber auch die zweckmässigen Becher aus Glas oder Polypropylen mit der praktischen Volumen-Skala dürfen weder im Labor noch im Haushalt fehlen. Greifen Sie also ebenfalls privat zu und bereiten Sie darin wieder einmal saisongerecht eine frische Mayonnaise zu. Unter www.youtube.com/watch?v=OqbSO-F6SPM sehen Sie, wie leicht dies mit unseren chemoline-Produkten geht.

Vorerst wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie aber frohe salmonellenfreie Ostern und viel Spass beim „Eiertütschen“.

Mit freundlichen Grüssen
Ihre infochroma ag

Shodex CLNpak GPC «Clean-up»-Säule

Die «CLNpak GPC Clean-up»-Säule ist sehr robust, auch wenn man zwischen verschiedenen Lösemitteln wechselt (keine Schwellung/Schrumpfung).

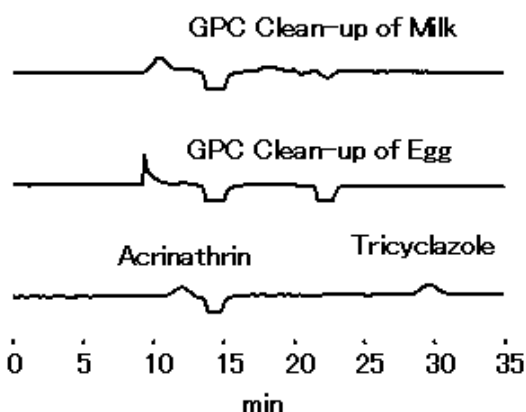
Analyse von Pestizidrückständen in Lebensmitteln:

Extraktionsmethode: Milch, Ei

- 20 g Probe abwägen
- 100 ml Acetonitril hinzufügen und die Probe homogenisieren
- bei 2500 rpm während 5 Min. zentrifugieren, die organische Phase abschöpfen (1)
- zur verbleibenden wässrigen Phase 50 ml Acetonitril hinzufügen und homogenisieren
- bei 2500 rpm während 5 Min. zentrifugieren, die organische Phase abschöpfen (2)
- die Proben 1 und 2 zusammenfügen, 10 g NaCl hinzufügen und mischen
- die Probenlösung für eine Weile stehen lassen, dann die wässrige Phase entfernen
- genügend Na_2SO_4 zum Acetonitril-Gemisch hinzufügen, um das restliche Wasser zu entfernen
- das Na_2SO_4 abfiltrieren
- das Filtrat bei $< 40^\circ \text{C}$ aufkonzentrieren
- das Konzentrat mit Aceton:Cyclohexan (1:4) verdünnen, sodass ca. 5.0 g Probenmenge verbleiben

Probe : 5 ml

- Milch
- Ei
- Acrinathrin 5 mg/l
- Tricyclazol 5 mg/l



Säule: Shodex CLNpak EV-G AC (20.0 mm I.D. * 100 mm) + EV-2000 AC (20.0 mm I.D. * 300 mm)
Eluent: Aceton/Cyclohexan 1/4
Flussrate: 5 ml/min.
Detektor: UV (254 nm)
Säulen-Temp.: 40°C



ms-Pure Septum: pigmentfreies Silikon-Septum

Das ms-Pure Silikon/PTFE-Septum wird aus naturbelassenem pigmentfreiem Silikon/PTFE hergestellt. Es ist nachweislich 60 % reiner als „standard“ Silikon/PTFE-Septen anderer Hersteller.

- pigmentfreies Silikon höchster Qualität, geringes Bluten, optimierte Elastizität des Silikons für beste Dichtheit
- kein Partikelaustritt beim Durchstechen, sowie gutes Dichten nach dem Durchstechen
- für Mehrfachinjektion geeignet

erhältliche Kappen mit ms-Pure Septum im Pack à 500 Stk.

Alu-Crimp-Kappe, klar	G003-ACC-SKFK10	CHF 18.50/100 Stk.
Snap-Kappe, blau,	G003-SCB-SKFK10	CHF 21.50/100 Stk.
Narrow Mouth-Schraubkappe, blau,	G004-NM-CB-SKFK10	CHF 27.00/100 Stk.
Agilent kompatible Schraubkappe, blau	G194B-SKFK10/09	CHF 29.50/100 Stk.
Wide Mouth-Schraubkappe, schwarz	G004-WM-CS-SKFK10	CHF 28.00/100 Stk.



Alle Kappen in weiteren Farben erhältlich; siehe www.infochroma.ch/de/vials/ms_pure

20 ml Lagervials



Lagervials aus Klarglas (H) resp.
Braunglas (D) inkl. geschlossener
Schraubkappe mit eingeklebter
PTFE-Einlage

Abmessung: 23 x 75 mm

Pack à 100 Stk.

G075Y-23/075-H = CHF 88.00/Pack

G075Y-23/075-D = CHF 94.00/Pack



Lagervials aus Klarglas (H) resp.
Braunglas (D) inkl. geschlossener
Schraubkappe mit eingeklebter
PTFE-Einlage

Abmessung: 27 x 57 mm

Pack à 100 Stk.

G075Y-27/057-H = CHF 86.00/Pack

G075Y-27/057-D = CHF 91.00/Pack

Weitere Kappenfarben erhältlich. Ersetzen Sie «Y» durch: B = blau, G = grün, R = rot, S = schwarz, W = weiss

Unsere chemoline-Empfehlung für die „Chemiker“-Küche

Mayonnaise hausgemacht: www.youtube.com/watch?v=OqbS0-F6SPM



Becherglas niedrige Form,
50 ml, DURAN®-Glas
50-1151 = CHF 7.90/Stk.



Becherglas niedrige Form,
600 ml, DURAN®-Glas
50-1106 = CHF 12.00/Stk.



Uhrgläser aus Kalk-Soda-Laborglas
ø 70 mm
50-1120 = CHF 2.70/Stk.



Glasrührstab, beidseitig rund
abgeschmolzen, 5 x 200 mm
50-1006 = CHF 1.00/Stk.



Messzylinder - DIN B hohe Form,
250 ml, Klarglas
50-1465 = CHF 14.10/Stk.



Spatel aus PA-Kunststoff, Löffelspatel
Länge 210 mm
50-1943 = CHF 4.30/Stk.

