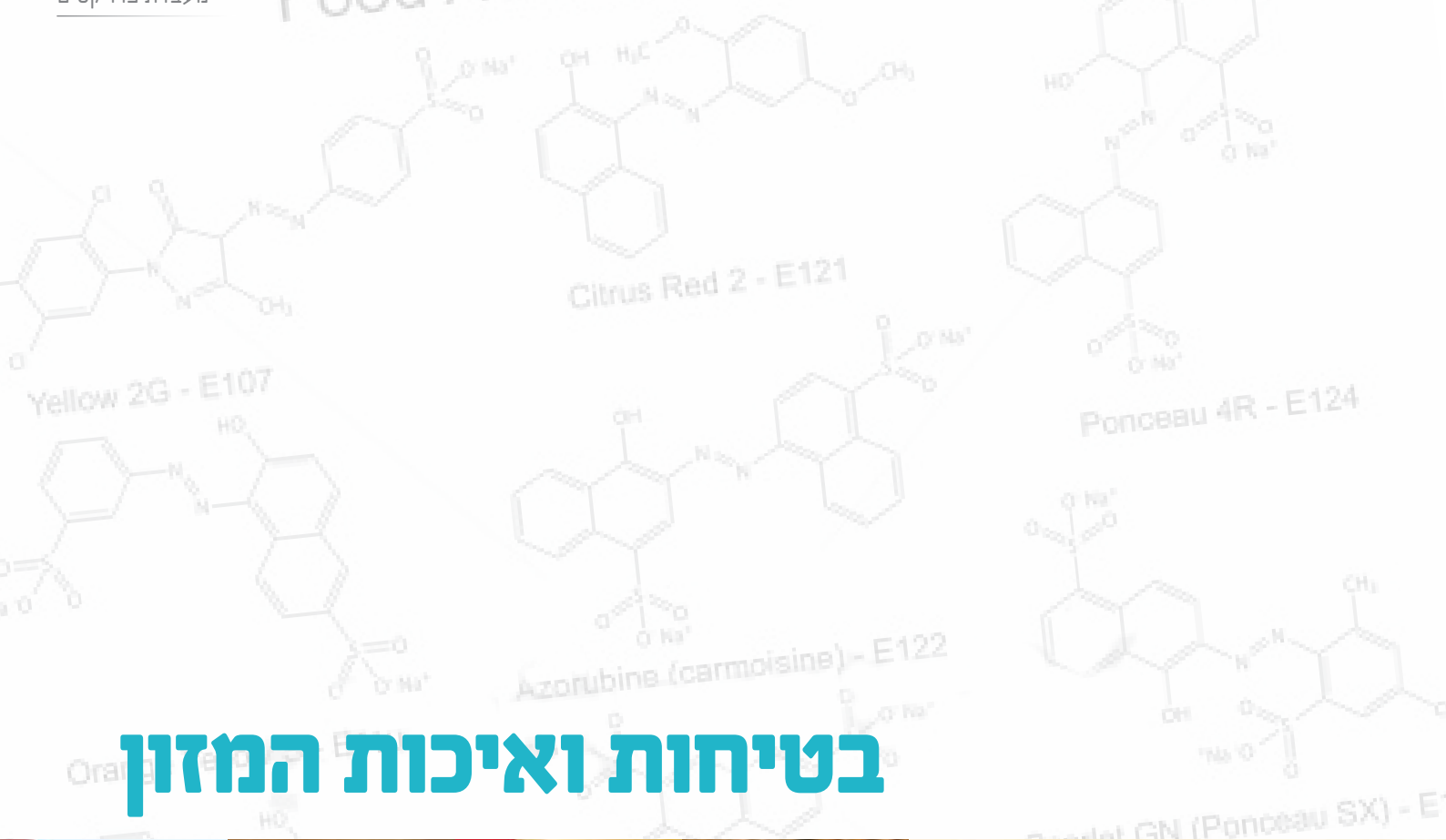


Food Additives: Dyes II



בטיחות ואיכות המזון



בשר / חלב ומוצריו / מוצרי סויה / מוצרי מאפה / מזונות לבעלי חיים /
תערובות דגנים / קמח / שמן זית





מזון ומזון בעלי חיים

מעבדות מילודע & מיגל מתמחות בבדיקות מזון לבני אדם ובעלי חיים. המעבדות מצוידות במכשור מגוון הכולל מערכות כרומטוגרפיה וספקטרוסקופיה מהמתקדמות ביותר ומבחר ציוד לטחינה, ייבוש, זיקוק, מיצוי וטיטרציה. מכשור זה והניסיון הרב שנצבר במעבדה, מאפשרים ללקוחותינו ליהנות מבדיקות מקצועיות, מהירות ואמינות למוצרי בשר, תחליפי בשר, מוצרי חלב וסויה, מוצרי מאפה, תבלינים ושמן וכך תערובות דגנים, קמחים ומספוא לבעלי חיים. המעבדה משמשת כמעבדת הבית של מועצת הצמחים - ענף הזית, האחראית על בדיקת איכות וטוהר של שמני זית.

בדיקות כימיות

בדיקות מקיפות לסימון תזונתי:

- חלבון
- שומן
- שומן רווי
- כולסטרול
- סוכרים
- סיבים תזונתיים מסיסים ולא מסיסים
- מינרלים

בדיקות ייחודיות:

- חומצות שומן טרנס.
- הרכב חומצות שומן אומגה 3.
- סריקת מתכות (ICP-MS, ICP, AA).
- חומרים משמרים (סורבאט, בנזואט, פרבנים, SO₂).
- ויטמינים מסיסי מים ושמן.
- אלרגנים: גלוטן, חלב, סויה, בוטנים, ביצים, אגוזים, שומשום.
- מיקוטוקסינים (DON, T2, זרלנון, אוכרטוקסין, פתולין), אפלטוקסין HPLC (מוצרי מזון ומזון לבעלי חיים) - הבדיקה תחת הסמכה.
- תרופות וטרינריות.
- שאריות חומרי הדברה GC+LC.
- שאריות צבעי אזו.
- מרכיבים ייחודיים בתבלינים: שומן נדיף, פיפרין, כורכומין, קפסאיצין.
- אנטיאוקסידנטים בשמנים: PG, BHT, BHA, TBHQ.
- עמידות שמנים לחמצון מואץ.

בדיקות מיקרוביאליות

- בדיקות מזון בשיטות סטנדרטיות על פי תקנים ישראלים ובינלאומיים.
- בדיקות מהירות בעלות הכרה בינלאומית ותיקוף של AFNOR לחיידקים פתוגניים כגון: סלמונלה וליסטריות באמצעות מכשיר VIDAS (אימונולוגי), BAX (מולקולארי).
- בדיקות LAL - Endotoxins בשיטה Kinetic Turbidimetric.
- חיזוי חיי מדף והערכת חיי מדף.
- בדיקות זיהוי עובשים.
- זיהוי חיידקים ושמרים באמצעות מכשיר VITEK2.
- בידוד וזיהוי חיידק האנטרובקטר סקאזאקי במוצרי חלב פרוביוטיים - הבדיקה תחת הסמכה.
- סלמונלה במוצרי חלב פרוביוטיים - הבדיקה תחת הסמכה.

בדיקות מולקולאריות

- המעבדה המולקולארית משמשת כמעבדת מחקר ופיתוח עבור מעבדות מילודע & מיגל ומתמחה בבדיקות מיקרוביולוגיות ומולקולריות שונות כגון:
- GMO בדיקה איכותית המאפשרת זיהוי נוכחות או היעדרות סמנים עיקריים של מזון מהונדס גנטית.
- GMO בדיקה כמותית המאפשרת קביעת אחוזי הנוכחות של המרכיב המהונדס גנטית במזון.
- זיהוי DNA של מעלי גירה - הבדיקה תחת הסמכה.
- TAB - בדיקה לזיהוי מהיר לחיידקי Alicyclobacillus-1

- acidoterrestris המספקת תוצאות תוך 2-3 ימים לעומת 10-5 ימים בשיטה הסטנדרטית.
- ביצוע TYPING - סיווג ואפיון חיידקים מולקולארי לזיהוי מקור הזיהום וזהות בין בידודים שונים של החיידק.
- בדיקת שמרים ועובשים מהירה, האורכת כ-35-40 שעות לעומת 5 ימים בשיטה המקובלת.

כל הבדיקות הנערכות במעבדה עברו תיקוף כנדרש בתקנים. תוצאות הבדיקות, המאופיינות ברגישות גבוהה ואמינות מוכחת, מסופקות ללקוחות המעבדה תוך זמן קצר.

תקנים והסמכות

- המעבדה הכימית במעבדות מילודע & מיגל עומדת בנהלי 17025.
- המעבדות מוסמכת ע"י GAFTA לבדיקות גרעינים ותערובות בנוסף, המעבדה משתפת בקביעות ב-Ring Tests של חברת Nestle העולמית, GAFTA-1-AAFCO.

לקוחות

- תעשיית המזון
- רשתות שיווק
- יצרני מזון
- חברות הנדסה
- חוות ניסוי חקלאיות
- משתלות
- חקלאים
- מסעדות ובתי קפה
- בתי אריזה
- חברות קייטרינג



צור קשר

מנהל מכירות:
עובד לוי
054-4853494
ovad@milouot.co.il

אזור תעשייה מילואות דרום | מנן למכתבים: ת.ד. 1264, אזור תעשייה קרית ביאליק, מיקוד 2711102
I. Z. Milouot southern I Mailing address: PO Box.1264 I.Z. Kiryat Bialik, ZIP 2711102
טל' 972-4-9853292 | פקס 972-4-9853291 | www.milougal.co.il | milougal@milouot.co.il

מעבדות מילודע & מיגל
MILLOUDA & MIGAL LABORATORIES

