



Προς
κ. Μ. Τσελεκίδου

Αγαπητή κ. Τσελεκίδου,

Έγινε ανάλυση 14 δειγμάτων κονιοποιημένων τροφίμων της εταιρείας CIBOTEC όπως φαίνεται στον Πίνακα 1 χρησιμοποιώντας τη μοριακή μέθοδο sandwich R5-Elisa (χρησιμοποιώντας τα αντιδραστήρια της εταιρείας Biotica). Τα αποτελέσματα των προσδιορισμών έδειξαν ότι η συγκέντρωση της γλιαδίνης ήταν σε όλες τις περιπτώσεις μικρότερη από 2,5 ppm (συγκέντρωση γλουτένης μικρότερη από 5 ppm).

Πίνακας 1. Δείγματα CIBOTEC (5-2013)

α/α	Κωδικός	Περιγραφή	Απορρόφηση (450nm)
1	004-00006	TIRAMISU	0,188*
2	004-00011	PERFETTA	0,174
3	004-00003	PANNA COTTA	0,177
4	004-00004	SPONGE CAKE VANILLA	0,164
5	004-00012	BASE CAKE	0,193
6	004-00013	PANE, PIZZA, FOCACCIA	0,173
7	004-00005	CHOKO CAKE	0,181
8	004-00010	CREAM CARAMEL	0,161
9	004-00001	BROWNIES	0,194
10	004-00002	MUFFIN	0,172
11	004-00007	MOUSSE YOGURT	0,179
12	004-00000	NATURAL MOUSSE	0,165
13	004-00009	COCCONUT CAKE	0,190
14	004-00008	COFFEE CAKE	0,171

* Απορρόφηση προτύπου 2,5 ppm γλιαδίνης = 0,280

Φιλικά

Καθ. Μ.Γ. Κοντομηνάς