

Ωχρατοξίνη Α

Η Ωχρατοξίνη Α είναι μια μυκοτοξίνη η οποία παράγεται από ορισμένα είδη μυκήτων (*Penicillium* και *Aspergillus* species). Εμφανίζεται σε διάφορα φυτικά προϊόντα όπως τα δημητριακά, οι ξηροί καρποί, οι κόκκοι καφέ, το κακάο ο οίνος, η μπίρα, τα σταφύλια, οι σταφίδες και ο χυμός σταφυλιών.

Πρόσφατες μελέτες έχουν καταδείξει αυξημένη περιεκτικότητα σε Ωχρατοξίνη Α (μέχρι 7μg/L) σε υψηλό ποσοστό (μέχρι 92%) σε ερυθρούς οίνους που προέρχονται κυρίως από νότιες και θερμές περιοχές της Ευρώπης και της Βορείου Αφρικής γεγονός που επιβεβαιώθηκε και στους ελληνικούς ερυθρούς οίνους αν και στο μεγαλύτερο ποσοστό αναλυθέντων οίνων τα επίπεδα της τοξίνης ήταν χαμηλά (<2μg/L). Επιπλέον η γειτνίαση με τη θάλασσα ευνοεί την ανάπτυξη των στελεχών που παράγουν την Ωχρατοξίνη Α εξαιτίας του υψηλού ποσοστού υγρασίας του αέρα.

Ο κανονισμός αριθ. 123/2005 της επιτροπής τέθηκε σε ισχύ από την 1^η Απριλίου 2005 και καθορίζει την μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων και άλλων ποτών με βάση τον οίνο ή / και το γλεύκος σταφυλιών σε 2μg/L γεγονός που καθιστά τον έλεγχο της περιεκτικότητας των οίνων σε Ωχρατοξίνη Α ως ένα από τα κρίσιμα σημεία ελέγχου των οίνων, κυρίως δε για τα οινοποιεία που εφαρμόζουν σύστημα HACCP.

Τιμή ανά δείγμα (δεν περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ)			
Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Ανάλυση	1-5 δείγματα	6+ δείγματα
72 ώρες	ΑΝΘΟΚΥΑΝΕΣ	60,00€	50,00€
Μεθοδολογία	ΟΙV-ΜΑ-ΑΣ315-10 (HPLC)		
	Απαιτούμενος Όγκος - 250 mL		

