

Fecke

## Analytik für das Qualitätsmanagement

Fragen & Antworten; Kompaktes analytisches Fachwissen für eine sichere Lebensmittelproduktion

Analysemethoden im Überblick In der Praxis haben sich verschiedene Methoden bewährt, mit denen die Zusammensetzung, das Vorhandensein von Rückständen und Kontaminanten oder mikrobiologische Verunreinigungen gezielt ermittelt werden können. Auch die Verfälschung von Lebensmitteln in Zusammenhang mit Food Fraud ist im Labor inzwischen nachweisbar. Die analytische Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln lässt sich aber nur eindeutig bestimmen, wenn das zuständige Qualitätsmanagement sowie die Mitarbeiter in Kontrollbehörden über gute Fachkenntnisse zu Laboranalysen verfügen.



**63,67 €**

59,50 € (zzgl. MwSt.)

Lieferfrist: bis zu 10 Tage

**Artikelnummer:** 9783954688449

**Medium:** Buch

**ISBN:** 978-3-95468-844-9

**Verlag:** Behr's Verlag

**Erscheinungstermin:** 26.04.2022

**Sprache(n):** Deutsch

**Auflage:** 1. Auflage 2022

**Serie:** Fragen & Antworten

**Produktform:** Kartoniert

**Seiten:** 110

**Format (B x H):** 148 x 210 mm

