

Ωχρατοξίνη Α

Η Ωχρατοξίνη Α είναι μια μυκοτοξίνη η οποία παράγεται από ορισμένα είδη μυκήτων (*Penicillium* και *Aspergillus* species). Εμφανίζεται σε μια ποικιλία φυτικών προϊόντων όπως τα δημητριακά, οι κόκκοι καφέ, το κακάο ο σίτος, η μπίρα 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.

Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Τιμή ανά δείγμα (δεν περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ)		
	Ανάλυση	1-5 δείγματα	6+ δείγματα
72 ώρες	ΑΝΘΟΚΥΑΝΕΣ	90,00€	75,00€
Μεθοδολογία	Α Ο.Ι.Υ. – Compendium of Int. Meth. of Wine & Must Analysis Ed. 2009- HPLC Απαιτούμενος Όγκος - 250 mL		

