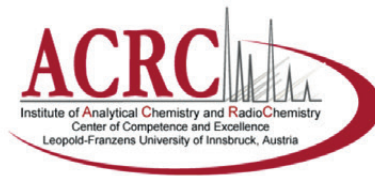


SANNIS

Bio-Leinöl Manufaktur



(l) Dr.rer.nat. Matthias Schmutzler
(r) Univ.Prof.Mag.Dr.Christian W. Huck

Höchste Qualität ist unser Anspruch, der uns zum Fortschritt treibt. Um dies zu erreichen sowie größtmögliche Transparenz zu gewährleisten, setzen wir auf die externe Qualitätsprüfung und wissenschaftliche Analyse unserer Produkte. Gemeinsam mit dem Labor für Innovative Analytik in Innsbruck unter Federführung von Univ. Prof. Mag. Dr. Christian Huck und Dr.rer.nat. Matthias Schmutzler sind chemische qualitative und quantitative Analysen für SANNIS Bio-Leinöle durchgeführt worden. Ein Beleg mehr dafür, wie wir ganzheitlich und nachhaltig unserer Aufgabe als Lebensmittel-Manufaktur nachkommen.

Analyse der phenolischen Substanzen in SANNIS Bio-Leinölen.

Analyse des Potentials an freien Radikalfängern in SANNIS Bio-Leinölen.

Ernährungswissenschaftliche Relevanz von SANNIS Bio-Leinölen.

Analyse der Alpha-Linolensäure (ALA) in SANNIS Bio-Leinölen.

Stabilitätsuntersuchung von SANNIS Bio-Leinölen mittels Gaschromatographie und Nah-Infrarot Spektroskopie.

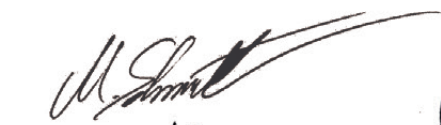
Untersuchung auf Einflüsse durch Filterung von SANNIS Bio-Leinölen mittels Gaschromatographie und Nah-Infrarot Spektroskopie.

Untersuchung der Hitzebeständigkeit von SANNIS Bio-Leinölen mittels Gaschromatographie und Nah-Infrarot Spektroskopie.

Informationen zum analytischen Verfahren (NIR Spektroskopie).

Die Ergebnisse und Analysen der Untersuchungen sind im Verein „Freunde der Bio-Leinöle & Natur-Kosmetik“ (ZVR 1888246361) einsehbar. Wenn Sie sich für das Lebensmittel „Bio-Leinöl“ und dessen Eigenschaften interessieren, werden Sie Mitglied! Anmeldungen über www.freunde-bio-leinoele.at




Christian Huck

