

TECHNISCHER BERICHT BEZÜGLICH PATENTANMELDUNG DURCH HERRN GHEORGHE NECSULIU

Am 22. Juli 2015 wurde ich von Herrn Gheorghe Necsuliu gebeten, die technischen Eigenschaften seines innovativen Grills mit geringer Rauchbildung zu überprüfen.

Es handelt sich um einen neuartigen Grill, bestehend aus einem Gefäß mit Glut und Holz, über den ein Blech mit Spezielsand und einem Grillrost für die Zubereitung von Gemüse positioniert ist.

Das Fleisch wird außerhalb des Glutgefäßes auf speziellen Stützen aufgehängt, was die Zubereitung durch Wärmestrahlung ermöglicht.

Unter den Stützen sind „Fächer“ vorhanden, die mit einem speziellen Holzpuder (Holzmischung) gefüllt werden können, um das aus dem Fleisch abtropfende Fett aufzunehmen, ohne Rauch zu entwickeln, der das Vorhandensein von Benzo(a)pyren auf den Lebensmittel fördert.

Der Grill wurde entworfen, um einen entsprechenden Luftdurchfluss unter der Glut zu gewährleisten; der Rauch der beim Anzünden der Glut entsteht, wird durch eine Abzugshaube mit Schrägschnitt, der die Ansammlung des Rauches über dem Fleisch verhindert, entfernt.

Es wurde zwei Fleischarten (Schweinerippen und Hühnerkeule) auf dem Grill des Herrn Necsuliu und zwei gleiche Fleischarten auf einem gewöhnlichen Grill (Referenzgerät) zubereitet.

Zur genauen Bewertung der analytischen Ergebnisse ist das Vorhandensein der polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK/PAH) von besonderer Bedeutung.

Diese sind organische Verbindungen, deren Vorhandensein in Lebensmittel durch Umweltverschmutzung, Verarbeitungs- oder Zubereitungsweise erklärt werden kann.

Von Interesse ist die Kanzerogenität dieser Verbindungen, insbesondere von Benzo(a)pyren, die am meisten beobachtete und als Indikator verwendete Verbindung.

PAK/PAH bildet sich während der unvollständigen Verbrennung oder bei der Pyrolyse organischer Stoffe. Folglich kann auch die Zubereitung auf dem Grill zur Bildung von PAK/PAH führen.

Nach Verschlucken (oder Einatmen), werden PAK/PAH schnell vom Magen-Darm-Kanal oder Lungen aufgenommen und in den verschiedenen Gewebe (insbesondere in den fetthaltigen) verteilt.

A. Guerrini

Strada G. Giolitti, 10- 50136 FIRENZE

Tel. 055/69.10.20 Fax: 055/65.05.372 - 393/92.932.62

www.kimicontrol.com - E-Mail: info@kimicontrol.com

Steuernummer GRRNLS61H53D612O

USt-IdNr. 05304700486

Laut Regelwerk (EG) Nr. 835/2011 liegt der Grenzwert für Benzo(a)pyren bei Fleisch bei 2,0 µg/kg.

Unter Berücksichtigung der vorherigen Erklärungen, finden Sie unter die relevanten Ergebnisse:

ERGEBNISSE FÜR DEN GEWÖHNLICHEN GRILL (REFERENZGERÄT)

	RIPPEN	HÜHNERKEULE	GRENZWERT
Benzo(a)pyren	0.247	0.304	2,0

ERGEBNISSE FÜR DEN ZU DOROGRILL

	RIPPEN	HÜHNERKEULE	GRENZWERT
Benzo(a)pyren	<0.10	<0.10	2,0

Die analytischen Ergebnisse sind besonders wichtig, da diese nachweisen, dass bei gleichen Produkten, die mit zwei unterschiedlichen Grillgeräten zubereitet wurde, vollkommen unterschiedliche Ergebnisse zu verzeichnen sind.

Dieses Ergebnis bestätigt, dass die Zubereitung mit dem vom Herrn Necsuliu konzipierten System nicht nur dem Fleisch einen besseren Geschmack verleiht, sondern auch von den krebserregenden Stoffen schützt, die bei gewöhnlichen Grillgeräten entstehen.

Beigefügt finden Sie die kompletten Ergebnisse.

Für zusätzliche Informationen und Klärungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hochachtungsvoll,

KIMICONTROL

Unterschrift: unleserlich

Firenze, 4. August 2015.