# DIN EN 18179:2026-11 (D)

## Lebensmittelauthentizität - Verfahren zum Nachweis von zuvor gefrorenem Geflügelfleisch durch Bestimmung der HADH-Aktivität; Deutsche Fassung EN 18179:2026

## Inhalt

Seite


Europäisches Vorwort ..... 6
Einleitung ..... 7
1 Anwendungsbereich ..... 8
2 Normative Verweisungen ..... 8
3 Begriffe ..... 8
4 Symbole und Abkürzungen ..... 9
5 Kurzbeschreibung ..... 9
6 Reagenzien ..... 9
7 Geräte ..... 10
8 Durchführung ..... 11
8.1 Allgemeines ..... 11
8.2 Entnahme von Teilproben ..... 11
8.3 Pressen der Probe ..... 12
8.4 Spektralphotometrische Bestimmung der Enzymaktivität ..... 13
9 Berechnungen ..... 14
9.1 Berechnung der Geschwindigkeit der Abnahme der Extinktion ..... 14
9.2 Berechnung der HADH-Aktivität ..... 14
9.3 Berechnung des Verhältnisses der Enzymaktivität ..... 15
10 Präzision ..... 15
10.1 Ringversuch ..... 15
10.2 Wiederholpräzision ..... 15
10.3 Vergleichpräzision ..... 15
10.4 Schätzwerte des Mittelwertes sowie Wiederhol- und Vergleichstandardabweichungen ..... 15
11 Untersuchungsbericht ..... 16
Anhang A (informativ) Validierung durch die Durchführung eines Ringversuchs ..... 17
Anhang B (informativ) Historische Schwellenwerte ..... 18
Anhang C (informativ) Spezifikationen für eine Presse zur „Saft“-Gewinnung ..... 19
Literaturhinweise ..... 20


**Bilder**


Bild 1 — Vorbereitung von Teilproben ..... 12
Bild 2 — Fleischpresse mit der vorbereiteten Probe ..... 12
Bild 3 — Prozess des Pressens des Fleisches ..... 13

**Bild C.1 — Maße der Fleischpresse ..... 19**

**Bild C.2 — Schraubzwinge ..... 19**

**Tabellen**

**Tabelle 1 — Zugabe von Probe und Reagenzien ..... 13**

**Tabelle 2 — Schätzwerte des Mittelwertes sowie Wiederhol- und Vergleichstandardabweichungen ..... 16**