

# E DIN EN 18179:2025-05 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2025-04-04

**Lebensmittelauthentizität - Verfahren zum Nachweis von zuvor gefrorenem Geflügelfleisch durch Bestimmung der HADH-Aktivität; Deutsche und Englische Fassung prEN 18179:2025**

**Food authenticity - Method for detecting previously frozen poultry meat by determination of HADH activity; German and English version prEN 18179:2025**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Europäisches Vorwort.....	6
Einleitung .....	7
1 Anwendungsbereich.....	8
2 Normative Verweisungen .....	8
3 Begriffe .....	8
4 Symbole und Abkürzungen .....	8
5 Kurzbeschreibung.....	9
6 Reagenzien und Materialien .....	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 Spektralphotometrie.....	13
9 Berechnung der Annahme-/Rückweisungskriterien .....	13
9.1 Allgemeines.....	13
9.2 Datenanalyse .....	13
9.2.1 Die Geschwindigkeit der Abnahme der Extinktion $\Delta E/\text{min}$ wird wie folgt berechnet: .....	13
9.2.2 Die HADH-Aktivität (U/ml) wird nach der folgenden Gleichung berechnet .....	14
9.2.3 Der $R_1$ -Wert für jede Probe wird wie folgt berechnet: .....	14
10 Untersuchungsbericht; Analytische Qualitätssicherung .....	14
Anhang A (informativ) Validierungsstatus und Leistungskriterien, bestimmt durch die Durchführung eines Ringversuchs .....	16
A.1 Allgemeines.....	16
A.2 Wiederholpräzision.....	16
Anhang B (informativ) Schwellenwerte .....	17
Anhang C (informativ) Spezifikationen für eine Presse zur „Saft“-Gewinnung .....	18
Literaturhinweise .....	19
<b>Bilder</b>	
Bild 1 — Vorbereitung von Teilproben.....	11
Bild 2 — Fleischpresse mit der vorbereiteten Probe.....	12

<b>Bild 3 — Prozess des Pressens des Fleisches.....</b>	<b>12</b>
<b>Bild C.1 — Maße der Fleischpresse .....</b>	<b>18</b>
<b>Bild C.2 — Schraubzwinde.....</b>	<b>18</b>

#### **Tabellen**

<b>Tabelle 1 — Zugabe von Probe und Reagenzien.....</b>	<b>13</b>
---	-----------