



ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ

Τηλ. 2310 997158 e-mail: press@auth.gr

Κτίριο Διοίκησης «Κ. Καραθεοδωρή» ΑΠΘ, Τ.Κ. 541 24, Θεσσαλονίκη

[@Aristoteleio](https://www.facebook.com/Aristoteleio) [@auth_university_thessaloniki](https://www.instagram.com/auth_university_thessaloniki) [@Auth_University](https://www.twitter.com/Auth_University)

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας Αριστοτελείου Πανεπιστημίου: Θωρακίζεται η ασφάλεια των αρτοσκευασμάτων με νέο εργαστηριακό έλεγχο

Θεσσαλονίκη, 24/11/2025

Αρτοπαρασκευάσματα, όπως τσουρέκια, κουλουράκια κανέλας και κέικ, βρέθηκαν τον τελευταίο καιρό στο επίκεντρο συνεχόμενων ανακλήσεων, αναδεικνύοντας ένα κενό στον έλεγχο της ποιότητας: την υπέρβαση των επιτρεπτών ορίων κουμαρίνης, μιας φυσικής αρωματικής ουσίας που χρησιμοποιείται ευρέως στη ζαχαροπλαστική.

Το Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου δίνει μια καθοριστική απάντηση στο πρόβλημα. Με σύγχρονο εξοπλισμό και υψηλή επιστημονική εξειδίκευση, εγκαινιάζει μια νέα, πλήρως διαπιστευμένη υπηρεσία για τον ποσοτικό προσδιορισμό της κουμαρίνης στα αρτοσκευάσματα, ενισχύοντας ουσιαστικά την ασφάλεια και την αξιοπιστία των προϊόντων που φτάνουν στους καταναλωτές.

Η νέα υπηρεσία αξιολογήθηκε και εγκρίθηκε σύμφωνα με το Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2017 (Πιστοποιητικό Διαπίστευσης αρ. 1454) και αποτελεί ένα ακόμη βήμα στην πολυετή πορεία του Εργαστηρίου προς την τεχνική αρτιότητα και τη στήριξη της δημόσιας υγείας.

Η επιστημονική ομάδα του Εργαστηρίου, υπό τη διεύθυνση της Καθηγήτριας Βικτωρίας Σαμανίδου και με τη συμβολή της Επίκ. Καθηγήτριας Νατάσας Καλογιούρη, προσφέρει υπηρεσίες υψηλής αξιοπιστίας για τον ακριβή προσδιορισμό της κουμαρίνης σε αρτοσκευάσματα και συναφή προϊόντα, παρέχοντας αποτελέσματα με επιστημονική εγκυρότητα και πλήρη συμμόρφωση με τα διεθνή πρότυπα.

Οι ενδιαφερόμενοι/ες μπορούν να απευθυνθούν στο Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας στα e-mails: kalogiourin@chem.auth.gr και samanidu@chem.auth.gr για πληροφορίες σχετικά με τις υπηρεσίες και τις διαδικασίες αποστολής δειγμάτων.

Η κρυμμένη ουσία της κανέλας που απειλεί την ασφάλεια των τροφίμων

Η κουμαρίνη, μία φυσική αρωματική ουσία που συναντάται σε φυτά όπως η κανέλα κασίας και το μαχλέπι, μπορεί σε υψηλές συγκεντρώσεις να προκαλέσει ηπατοτοξικότητα. Για τον λόγο αυτό, η ευρωπαϊκή νομοθεσία έχει θέσει αυστηρά όρια για την παρουσία της σε τρόφιμα, ιδίως σε προϊόντα αρτοποιίας όπου χρησιμοποιούνται έντονα αρωματικά συστατικά. Τα τελευταία χρόνια, αρκετά αρτοπαρασκευάσματα, όπως τσουρέκια, κουλουράκια κανέλας και κέικ, έχουν ανακληθεί λόγω υπερβάσεων των επιτρεπόμενων τιμών, αναδεικνύοντας την ανάγκη για συστηματικούς και αξιόπιστους ελέγχους.

60 χρόνια επιστημονικής και εκπαιδευτικής πρωτοπορίας

Το Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου ιδρύθηκε το 1963 με στόχο την παροχή υψηλού επιπέδου εκπαίδευσης και έρευνας στον τομέα της αναλυτικής χημείας. Από την ίδρυσή του, έχει αναπτύξει σημαντική δραστηριότητα τόσο στην εκπαίδευση όσο και στην εφαρμοσμένη έρευνα, αναπτύσσοντας ένα ευρύ φάσμα αναλυτικών μεθόδων για τον προσδιορισμό συστατικών σε τρόφιμα, φάρμακα, βιολογικά και περιβαλλοντικά δείγματα.

Περισσότερες πληροφορίες:

<https://seplab.gr/>

<https://chem.auth.gr/tomis-ergastiria/fapx-dep-gr/analytical-chemistry-lab-gr/>

Με την παράκληση να δημοσιευθεί ή να μεταδοθεί