

## **Bestimmung der Invertase-Aktivität in Honigproben als Indikator für die Authentizität von Honig mittels UV/VIS-Spektrophotometrie**

**Danijela Kostić<sup>1</sup>, Biljana Arsić<sup>1\*</sup>, Jelena Mrmošanin<sup>1</sup>, Snežana Spasić<sup>2</sup>, Aneta Georgijev<sup>2</sup>**

*1-Universität Niš, Fakultät für Naturwissenschaften und Mathematik, Lehrstuhl für Chemie, Visegradska 33, Niš, Republik Serbien*

*2-Timomed d.o.o. Knjazevac, Kej Veljka Vlahovica 7, Knjazevac, Republik Serbien*

### **ABSTRACT**

Honig ist ein Lebensmittel, welches aufgrund seiner hohen Gesundheits- und Nährwerteigenschaften von Menschen unterschiedlichen Alters, Gesundheitszustands und Berufsorientierungen konsumiert wird. Wegen anderer Verwendungszwecke muss Honig manchmal behandelt werden, und seine Werte sollten dabei nicht verloren gehen. Honigverfälschungen sind heutzutage häufig auf dem Markt aufzufinden, so dass genaue Methoden für die Suche nach honigähnlichen Produkten angewandt werden müssen. Die Invertase-Aktivität ist ein guter Indikator für Frische, thermische Behandlung und Honigauthentizität. Es wurde eine schnelle UV/VIS-spektrophotometrische Methode entwickelt, die in der Lebensmittelindustrie zur schnellen Bestimmung der Invertase-Aktivität von Honigproben eingesetzt werden kann.

*Schlüsselwörter: Invertase, Honig, Authentizität, Etalon*