



Communiqué de presse



LE BIPEA A LANCÉ UN NOUVEL ESSAI D'APTITUDE DANS LE DOMAINE DE LA PHYSICO-CHIMIE ALIMENTAIRE

PRODUITS DÉRIVÉS DE PLANTES AROMATIQUES : CAFÉ

Mai 2025,

Le BIPEA a introduit un nouvel essai interlaboratoire (EILA 20H), permettant aux laboratoires effectuant des essais d'évaluer leur performance analytique en analysant un échantillon de café soluble.

Dans le cadre de cet essai d'aptitude, les laboratoires participants ont reçu un échantillon de 400g de café soluble. En utilisant leurs méthodes habituelles, ils ont pu effectuer des analyses physico-chimiques. Les paramètres analytiques évalués étaient la valeur calorique (humidité, teneur en cendres, protéines-Kjeldahl et Dumas, matière grasse totale, acidité titrable), les minéraux (calcium, cuivre, fer, manganèse, magnésium, phosphore, potassium, sélénium, sodium, chlorures, iode), les alcaloïdes (caféine, théobromine), et le profil des acides gras.

Cet EILA a réuni 9 participants de 4 pays différents.

Depuis plus de 50 ans, le BIPEA fournit une large gamme d'essais d'aptitude et de matériaux de référence externes pour les laboratoires d'essais désireux d'effectuer des contrôles de qualité et de garantir la précision des analyses dans divers domaines (environnement, agroalimentaire, cosmétiques, pharmaceutique).

Pour en savoir plus sur le programme « 20H – Produits dérivés », ainsi que sur la gamme complète des essais interlaboratoires, vous pouvez joindre le BIPEA :

BIPEA France
+33 1 40 05 26 30
www.bipea.org
press@bipea.org