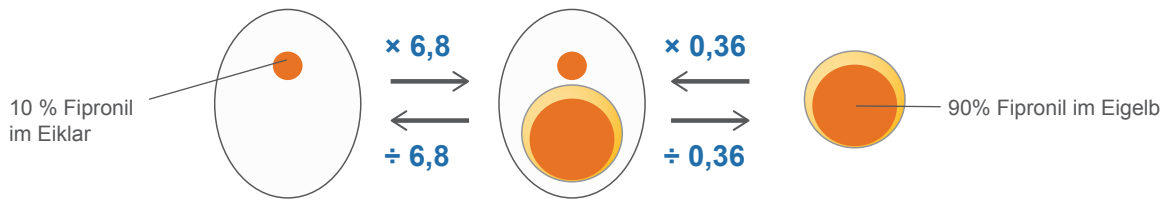


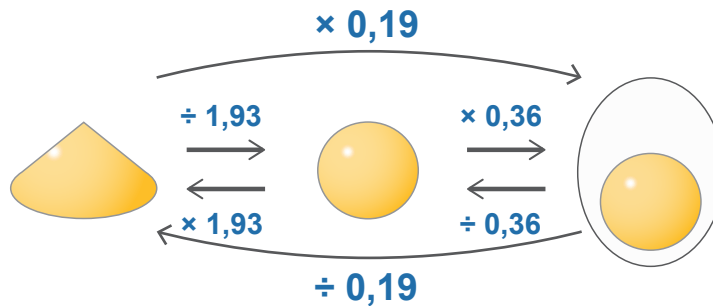
# Fipronil-Verteilung in Ei: Umrechnungsfaktoren für die Verarbeitungspraxis

90-95 % aller Fipronil-Rückstände befinden sich im Eigelb. Nur maximal 10 % liegen im Eiklar vor<sup>1</sup>. Ein frisches Hühnervollei besteht zu 32 % aus Eigelb und zu 68 % aus Eiklar. In Kombination ergibt sich ein Faktor von  $32 \% \div 90 \% = 0,36$  für die Umrechnung des Fipronilgehaltes im Eigelb auf Vollei bzw. ein Faktor von  $68 \% \div 10 \% = 6,8$  für die Umrechnung von Eiklar auf Vollei.



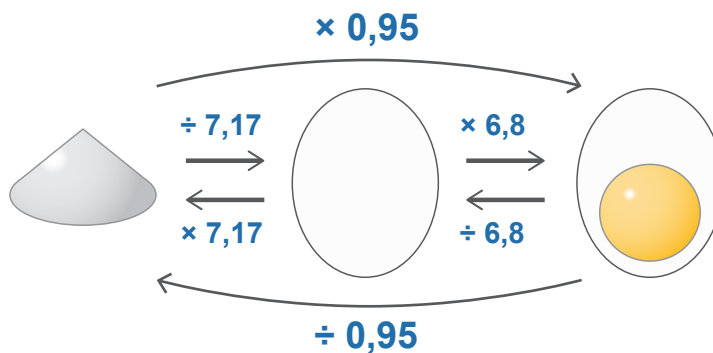
## Eigelbpulver

Der Trockenmasseanteil von frischem Eigelb<sup>2</sup> beträgt 50,0 %, der von Eigelbpulver 96,6 %. Daraus ergibt sich ein Faktor von  $96,6 \% \div 50,0 \% = 1,93$  für die Umrechnung des Fipronilgehaltes von Flüssigeigelb auf Eigelbpulver. Bei der Umrechnung auf frisches Vollei kommt der Verteilungsfaktor von 0,36 zum Tragen. In der Kombination ergibt sich ein Umrechnungsfaktor von 0,19.



## Eiklarpulver

Der Trockenmasseanteil von frischem Eiklar<sup>2</sup> beträgt 12,7 %, der von Eiklarpulver 91,0 %. Daraus ergibt sich ein Faktor von  $91,0 \% \div 12,7 \% = 7,17$  für die Umrechnung des Fipronilgehaltes von Flüssigeiklar auf Eiklarpulver. Bei der Umrechnung auf frisches Vollei kommt der Verteilungsfaktor von 6,8 zum Tragen. In der Kombination ergibt sich ein Umrechnungsfaktor von 0,95.



## Volleipulver

Der Trockenmasseanteil von frischem Vollei<sup>2</sup> beträgt 25,3 %, der von Volleipulver 93,9 %. Daraus ergibt sich ein Faktor von  $1,0 \div (93,9 \% \div 25,3 \%) = 0,27$  für die Umrechnung des Fipronilgehaltes von Volleipulver auf Frischei.



1 Steward, F.P. 1994a. Revised final report: (14C)-M&B 46030: Distribution, metabolism and excretion following multiple oral administration to the laying hen. Hazleton Europe, report reference HE/68/120R-1011.  
2 Daten für Trockenmasseanteile aus: Souci Fachmann Kraut, Onlinedatenbank, Stand 06.08.2017, <https://www.sfk.online>

