

OFERTA NA BADANIA

Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego
02-532 Warszawa, ul Rakowiecka 36
Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych

ANALIZY FIZYKOCHEMICZNE I SENSORYCZNE

PRACOWNIA BADANIA JAKOŚCI FIZYKOCHEMICZNEJ I SENSORYCZNEJ

L. p.	Nazwa produktu	Badana cecha	Metoda badawcza
	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne Napoje, syropy – analizy nieakredytowane	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) – Metoda enzymatyczno-spektrometryczna	* PN-EN 1137:2000
		Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) - Metoda enzymatyczno spektrometryczna	* PN-EN 1139:2000
		Zawartość kwasu L-jabłkowego – Metoda enzymatyczno- spektrometryczna	* PN-EN 1138:1999
		Zawartość sacharozy - Metoda enzymatyczno-spektrometryczna	* PN-EN 12146:2001
		Zawartość D-glukozy i D-fruktozy – Metoda enzymatyczno-spektrometryczna	* PN-EN 1140:1999
		Zawartość kwasu D- i L-mlekowego – Metoda enzymatyczno-spektrometryczna	* PN-EN 12631:2002
		Zawartość substancji rozpuszczalnych – Metoda refraktometryczna	* PN-EN 12143:2000
		Wartość pH	* PN-EN 1132:1999
		Liczba formolowa	* PN-EN 1133:1999
		Kwasowość miareczkowa	* PN-EN 12147:2000
		Kwasowość lotna	*PN-A-75101/05: 1990, pkt. 2
		Zawartość alkoholu etylowego	*PN-A-75101/09: 1990, p. 2
	Soki i nektary owocowe, warzywne i owocowo-warzywne Napoje, syropy – analizy nieakredytowane	Gęstość - przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego	* IFU No 1A (Rev. 2005) Relative Density (Method using density meter)
	Soki, nektary, napoje, syropy i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość witaminy C (jako kwas L-askorbinowy)	* PN-A-04019:1998
	Przetwory owocowe i warzywne: soki, nektary, syropy, napoje niegazowane	Ogólna ocena jakości sensorycznej przetworów owocowych i warzywnych Barwa, zapach, smak, wygląd Metoda 6 punktowa	*PB-ZO/PBJFS 24 wyd.5 z dn. 07.05.2015

	Przetwory owocowe i warzywne: produkty w zalewie, produkty gęste i półgęste	Ogólna ocena jakości sensorycznej przetworów owocowych i warzywnych Barwa, zapach, smak, wygląd, konsystencja Metoda 6 punktowa	*PB-ZO/PBJFS 24 wyd.5 z dn. 07.05.2015
	18. Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość kwasu D-jabłkowego - Metoda enzymatyczno-spektrometryczna	PN-EN 12138:2000
		Zawartości proliny	PN-EN 1141:2000
		Zawartość skrobi	PB-ZO/PBJFS 08 wyd. 2 z dn. 22.07.2016
		Zawartość miąższu - metoda wirówkowa	PB-ZO/PBJFS 07: wyd. 2 z dn.25.07.2016
		Mętność - metoda nefelometryczna	PB-ZO/PBJFS 20 wyd.2 z dn. 15.07.16
	Przetwory owocowe i warzywne	Ekstrakt ogólny	PN-A-75101/02: 1990, pkt. 2
		Kwasowość ogólna	PN-A-75101/04: 1990, pkt. 2
		Wartość pH	PN-A-75101/06: 1990
		Zawartość cukrów i ekstraktu bezcukrowego	PN-A-75101/07: 1990
		Zawartość popiołu ogólnego i jego alkaliczność	PN-A-75101/08: 1990, pkt. 2
		Zawartość chlorków	PN-A-75101/10: 1990, pkt. 2
		Masa netto i masa odciekniętych owoców i warzyw	PN-A-75101/15: 1990
		Masa netto	PN-A-75101/15: 1990
		Zawartość owoców lub warzyw z wadami	PN-A-75101/16: 1990
		Zawartość zanieczyszczeń organicznych	PN-A-75101/17: 1990
		Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	PN-A-75101/18: 1990, pkt. 2
		Zawartość suchej masy - metoda wagowa	wg instrukcji do wagosuszarki HB 43
		Zawartość dwutlenku siarki - metoda destylacyjna	PN-A-75101/23: 1990, pkt. 3
		Zawartość D-sorbitolu - metoda enzymatyczno-spektrometryczna (produkty z owoców jasnych)	PB-ZO/PBJFS 19 wyd.2 z dn. 19.07.2016
		Zawartość antocyjanów - metoda Fuleki -Francisa	PB-ZO/PBJFS 21 wyd.2 z dn. 20.07.16
		Zawartość polifenoli ogółem - metoda FOLIN-CIOCALTEU	PB-ZO/PBJFS 18 wyd.2 z dn. 21.07.16
	Soki, nektary, napoje, syropy owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Parametry barwy – metoda spektrofotometryczna	Instrukcja spektrofotometru Genesys 10V
	Soki, nektary, przeciery i susze	Zawartość pektyn ogółem	PB-ZO/PBJFS 06 wyd. 2 z dn. 18.07.2016
		Zawartość pektyn rozpuszczalnych w wodzie	(wg IFU 26: 1996)

		Zawartość glukozy, fruktozy, maltozy i sorbitolu – metoda HPLC	PN-EN 12630
		Zawartość kwasu benzoowego	ISO 22855:2008
		Zawartość kwasu sorbowego	
		Lepkość dynamiczna (Pa*s) z zastosowaniem wiskozymetru obrotowego Rheomat RM 180	metoda własna
	Przetwory owocowe i warzywne, napoje	Aktywność antyoksydacyjna - metoda z ABTS i DPPH	metoda własna
		Zawartość karotenoidów ogółem	PN-A-75101/12:1990
		Parametry barwy w skali: CIEL*a*b*, CIEL*C*h*, Hunter L a b, XYZ, Yxy, Rdab, RxRyRz w przezroczu lub w odbiciu	Instrukcja aparatu ColorQuest XE firmy HunterLab
		Zawartość kwasu L-askorbinowego i L-dehydroaskorbinowego	HPLC - metoda własna
		Osmolalność - metodą z zastosowaniem osmometru 800 CL	Instrukcja producenta
		Zawartość glikozydów stewiolowych	HPLC - metoda własna
	Mrożone warzywa	Aktywność enzymatyczna (skuteczności blanszowania)	PN-A-75051 : 1990
	Kondensaty aromatów owocowych	Zawartość substancji lotnych, w tym <i>trans</i> -2-heksenal	GC - metoda własna

Wykonujemy ponadto:

- kompleksowe badania autentyczności soków i soków zagęszczonych na podstawie Kodeksu Praktyki AIJN
- szacowanie udziału składnika owocowego w nektarach i napojach owocowych jednoskładnikowych – 50 zł
- wybrane analizy nie ujęte w powyższym cenniku wg metodyki otrzymanej od Zleceniodawcy – koszty ustalane indywidualnie
- Na życzenie Zleceniodawcy podajemy wyszacowane wartości niepewności rozszerzonej oraz wartość granicy oznaczalności do każdego akredytowanego wyniku analizy
- Dysponujemy zespołem panelistów doświadczonych w przeprowadzaniu analizy sensorycznej produktów owocowych i warzywnych
- Na życzenie oferujemy bardzo krótkie terminy wykonania analiz (do 2 dni roboczych) za dodatkową opłatą w wysokości 30 % wartości zlecenia.

UWAGI DO OFERTY

*) metody objęte zakresem akredytacji - Certyfikat akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 452, wydany przez Polskie Centrum Akredytacji.

- ceny najniższe dotyczą jednorazowego zlecenia badania co najmniej pięciu próbek,
- przy jednorazowym zleceniu na kwotę co najmniej 3 000 PLN udzielamy **10% rabatu**
- zlecenie badań powyżej wartości 6 000 PLN wymaga podpisania umowy, ceny ustalane są indywidualnie,
- koszt analizy może być powiększony o koszt oznaczenie innych parametrów koniecznych do jej wykonania (np. oznaczenie ekstraktu w analizie soku zagęszczonego)
- każde dodatkowe sprawozdanie do zlecenia płatne dodatkowo 20 PLN
- sprawozdanie w wersji angielskiej płatne dodatkowo 50 PLN

Rabaty nie sumują się.

OSOBY DO KONTAKTU:

Kierownik Pracowni Badania Jakości Fizykochemicznej i Sensorycznej:

mgr inż. Joanna Danielczuk

tel.: (22) 606 37 88, e-mail: danielczuk@ibprs.pl

Kierownik Pracowni Technologicznej:

dr inż. hab. Krystian Marszałek

tel.: (22) 606 36 03, e-mail: maraszlek@ibprs.pl

Kierownik Zakładu:

dr inż. Sylwia Skąpska

tel.: (22) 606 36 30, e-mail: skapska@ibprs.pl