

OFERTA NA BADANIA

Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego
Zakład Technologii Fermentacji

Lp.	Nazwa produktu	Badana cecha	Metoda badawcza
1.	Napoje spirytusowe czyste	Klarowność, zanieczyszczenia, osad, zapach i smak metodą organoleptyczną	PN-A-79528-2:2007
2.		Moc *	PN-A-79528-3:2007*
3.		Produkty uboczne fermentacji, GC-FID *	PB-ZF/GS-01 wyd. 8 z dn. 01.12.2015 r.*
4.		Sucha pozostałość metodą wagową*	PN-A-79528-19:2005*
5.		pH	Metoda własna
6.		Obecność furfuralu	PN-A-79529-12: 2005
7.		Kwasowość ogólna* metodą miareczkową	PN-A-79528-7: 2001*
8.	Napoje spirytusowe gatunkowe	Klarowność, barwa, osad, zanieczyszczenia, zapach i smak metodą organoleptyczną	PN-A-79529-2:2005
9.		Zawartość ekstraktu metodą densytometryczną *	PN-A-79529-5: 2005*
10.		Moc (gęstość) przy użyciu elektronicznego analizatora gęstości*	PN-A-79529-4:2005*
11.		Produkty uboczne fermentacji, GC-FID ^{1/} *	PB-ZF/GS-01 wyd. 8 z dn. 01.12.2015 r.*
12.		Zawartość cukrów redukujących metodą miareczkową	PN-A-79529-18:2005*
13.	Wina	Klarowność, barwa, zapach i smak (met.organoleptyczną)	PB-ZF/GS-14 wyd. 2 z dn. 01.12.2015 r.
14.		Gęstość za pomocą gęstościomierza oscylacyjnego	Rozporządzenie MRiRW z dn.21.05.2013,(Dz.U. 2013 poz.624), zał.2
15.		Zawartość alkoholu etylowego	Rozporządzenie MRiRW z dn.21.05.2013,(Dz.U. 2013 poz. 624), zał.3*
16.		Zawartość ekstraktu całkowitego	Rozporządzenie MRiRW z dn.21.05.2013,(Dz.U. 2013 poz. 624), zał.4*
17.		Zawartość cukrów redukujących metodą miareczkową	Rozporządzenie MRiRW z dn.21.05.2013,(Dz.U. 2013 poz. 624), zał.5*
18.		Kwasowość ogólna metodą miareczkową	Rozporządzenie MRiRW z dn.21.05.2013 (Dz.U. 2013 poz. 624), zał.7*
19.		Kwasowość lotna metodą miareczkową	Rozporządzenie MRiRW z dn.21.05.2013 (Dz.U. 2013 poz. 624), zał.8*
20.		Zawartość popiołu	Rozporządzenie MRiRW z dn.21.05.2013 (Dz.U. 2013 poz. 624), zał.6
21.	Produkty	Oznaczanie zawartości włókna surowego	PN-ISO 5498

22.	roino- spożywcze	Oznaczanie cukrów redukujących metodą Lane-Eynona	PB-ZF/GS-06:2009
23.		Oznaczanie zawartości skrobi. Metoda polarymetryczna Ewersa	PN-EN ISO 10520
24.	Melas	Oznaczanie wydajności alkoholu z melasy	PB-ZF/GD 05:2015 wydanie 4
25.	Drożdże piekarskie prasowane, piekarskie suszone i paszowe suszone	Oznaczanie siły pędnej drożdży wyrażonej: a) czasem podnoszenia ciasta b) objętością wydzielonego dwutlenku węgla	PN-A-79005-5 grudzień 1997
26.		Oznaczanie zawartości suchej masy	PN-A-79005-4 październik 1997
27.		Oznaczanie zawartości popiołu	PN-A-79005-9 październik 1997
28.		Oznaczanie zawartości białka ogólnego i strawnego	PN-A-79005-7 październik 1997
29.		Oznaczanie cukrów redukujących metodą Lane-Eynona	PB-ZF/GS-06:2009

* gwiazdką oznaczono metody akredytowane