

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

L. p.	Nazwa produktu	Badana cecha	Metoda badawcza
1.	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywno i owocowo-warzywno	Enzymatyczne oznaczanie zawartości kwasu cytrynowego (cytrynianu) – Metoda spektrometryczna z NADH	* PN-EN 1137:2000
2.		Enzymatyczne oznaczanie zawartości kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) - Metoda spektrometryczna z NADPH	* PN-EN 1139:2000
3.		Enzymatyczne oznaczanie zawartości kwasu L-jabłkowego – Metoda spektrometryczna z NADH	* PN-EN 1138:1999
4.		Enzymatyczne oznaczanie zawartości sacharozy - Metoda spektrometryczna z NADP	* PN-EN 12146:2001
5.		Enzymatyczne oznaczanie zawartości D-glukozy i D-fruktozy – Metoda spektrometryczna z NADPH	* PN-EN 1140:1999
6.		Enzymatyczne oznaczanie zawartości kwasu D- i L-mlekowego – Metoda spektrometryczna z NAD	* PN-EN 12631:2002
7.		Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych – Metoda refraktometryczna	* PN-EN 12143:2000
8.	Napoje, syropy – analizy nieakredytowane	Oznaczanie wartości pH Metoda potencjometryczna	* PN-EN 1132:1999
9.		Oznaczanie liczby formolowej	* PN-EN 1133:1999
10.		Oznaczanie kwasowości miareczkowej	* PN-EN 12147:2000
11.		Oznaczanie kwasowości lotnej Metoda miareczkowa po destylacji	*PN-A-75101/05: 1990, pkt. 2
12.		Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji	*PN-A-75101/09: 1990 p. 2
13.	Soki i nektary owocowe, warzywno i owocowo-warzywno Napoje, syropy – analizy nieakredytowane	Oznaczanie gęstości przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego Metoda oscylacyjna	* IFU No 1A (Rev. 2005) Relative Density (Method using density meter)
14.	Soki, nektary, napoje, syropy i przeciery owocowe, warzywno i owocowo-warzywno	Oznaczanie zawartości witaminy C (metoda miareczkowa, jako kwas L-askorbinowy)	* PN-A-04019:1998
15.	Przetwory owocowe i warzywno: 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
16.	Przetwory owocowe i warzywno: 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
17.	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywno i owocowo-warzywno, napoje, syropy	Enzymatyczne oznaczanie zawartości kwasu D-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12138:2000
18.		Spektrometryczne oznaczanie zawartości proliny	PN-EN 1141:2000
19.		Oznaczanie glukozy i fruktozy metodą HPLC	PN-EN 12630
20.		Oznaczanie sacharozy metodą HPLC	PN-EN 12630
21.		Oznaczanie sorbitolu metodą HPLC	PN-EN 12630
22.		Oznaczanie skrobi	PB-ZO/PBJFS 08 wyd. 2 z dn. 22.07.2016
23.		Oznaczanie zawartości miąższu metodą wirówkową	PB-ZO/PBJFS 07: wyd. 2 25.07.2016
24.		Oznaczanie mętności metodą nefelometryczną	PB-ZO/PBJFS 20 wyd.2 z dn. 15.07.16

25.	Przetwory owocowe i warzywne	Oznaczanie ekstraktu ogólnego	PN-A-75101/02: 1990, pkt. 2	
26.		Oznaczanie kwasowości ogólnej	PN-A-75101/04: 1990, pkt. 2	
27.		Oznaczanie pH metodą potencjometryczną	PN-A-75101/06: 1990	
28.		Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego	PN-A-75101/07: 1990	
29.		Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i jego alkaliczności	PN-A-75101/08: 1990, pkt. 2	
30.		Oznaczanie zawartości chlorków	PN-A-75101/10: 1990, pkt. 2	
31.		Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw	PN-A-75101/15: 1990	
32.		Oznaczanie masy netto	PN-A-75101/15: 1990	
33.		Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami	PN-A-75101/16: 1990	
34.		Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych	PN-A-75101/17: 1990	
35.		Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych	PN-A-75101/18: 1990, pkt. 2	
36.		Oznaczanie zawartości suchej masy metodą wagową	wg instrukcji do wagosuszarki HB 43	
37.		Oznaczanie zawartości dwutlenku siarki - metoda destylacyjna	PN-A-75101/23: 1990, pkt. 3	
38.		Zawartość D-sorbitolu metodą enzymatyczną – produkty z owoców jasnych	PB-ZO/PBJFS 19 wyd.2 z dn. 19.07.2016	
39.		Oznaczanie zawartości antocyjanów metodą Fuleki -Francisa	PB-ZO/PBJFS 21 wyd.2 z dn. 20.07.16	
40.		Oznaczanie zawartości kwasu benzoowego	PB-ZO/PBJFS-09 (HPLC)	
41.		Oznaczanie zawartości kwasu sorbowego	wyd. 3 z dn. 20.07.2016	
42.		Oznaczanie polifenoli ogółem metodą FOLIN-CIOCALTEU	PB-ZO/PBJFS 18 wyd.2 z dn. 21.07.16	
43.		Oznaczanie lepkości dynamicznej (Pa*s) z zastosowaniem wiskozymetru obrotowego Rheomat RM 180	metoda własna	
44.		Oznaczanie aktywności antyoksydacyjnej metodą z ABTS i DPPH	metoda własna	
45.		Oznaczanie zawartości karotenoidów ogółem	PN-A-75101/12:1990	
46.		Soki, nektary, napoje, syropy owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Oznaczanie barwy spektrofotometrycznie	Instrukcja spektrofotometru Genesys 10V
47.		Przetwory owocowe i warzywne	Oznaczanie 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
48.			Oznaczanie zawartości kwasu L-askorbinowego i L-dehydroaskorbinowego metodą HPLC	metoda własna
49.		Soki, nektary, przeciery i susze	Oznaczanie zawartości pektyn ogółem	PB-ZO/PBJFS 06 wyd. 2 z dn. 18.07.2016 (wg IFU 26: 1996)
50.	Oznaczanie zawartości pektyn rozpuszczalnych w wodzie			
51.				
52.	Napoje	Oznaczanie osmolalności metodą z zastosowaniem osmometru 800 CL	Instrukcja producenta	
53.	Kondensaty aromatów owocowych	Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego	GC - met. własna	
54.		Oznaczanie zawartości substancji lotnych, w tym <i>trans</i> -2-heksenal	GC - metoda własna	
55.	Mrożone warzywa	Oznaczanie aktywności enzymatycznej (skuteczności blanszowania)	PN-A-75051 : 1990	
56.	Miód pszczeleli	Oznaczanie liczby diastazowej	PN-A-77626:1988 p.5.3.7	

57.	Oznaczanie zawartości 5-hydroksymetylofurfuralu	PN-A-77626:1988 p. 5.3.8
58.	Enzymatyczne oznaczanie zawartości sacharozy - Metoda spektrometryczna z NADP	PN-EN 12146:2001
59.	Enzymatyczne oznaczanie zawartości D-glukozy i D-fruktozy – Metoda spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1140:1999

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: joanna.danielczuk@ibprs.pl

Kierownik Pracowni Technologicznej:

dr inż. hab. Krystian Marszałek

tel.: 22 606 36 03, e-mail: krystian.marszalek@ibprs.pl

Kierownik Zakładu:

dr inż. Sylwia Skapska

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