

OFERTA NA BADANIA
Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego
02-532 Warszawa, ul Rakowiecka 36,
www.ibprs.pl
Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych
Pracownia Piwa i Słodu

l.p.	Nazwa produktu	Badana cecha	Metoda badawcza
1	2	3	4
1.	Słód	Wilgotność metodą wagową	*PN-A-79083-5:1998
2.		Przygotowanie brzezki laboratoryjnej ze słodu metodą zacierania	PN-A-79083-6:1998
3.		Czas scukrzania brzezki metodą jodową	PN-A-79083-6:1998
4.		Spływ brzezki metodą pomiaru czasu	PN-A-79083-6:1998
5.		pH brzezki laboratoryjnej metodą potencjometryczną	PN-A-79083-12:1998
6.		Klarowność (90°) brzezki laboratoryjnej metodą nefelometryczną	PN-A-79083-6:1998
7.		Zawartość białka rozpuszczalnego i liczba Kolbacha metodą z obliczeń	*PB-ZO/PPS 02 wyd.7 z dnia 03.06.2016
8.		Siła diastatyczna metodą miareczkową (jodową)	PN-A-79083-10:1998
9.		Siła dekstrynująca metodą miareczkową (jodową)	procedura własna
10.		Kruchość metodą wagową (friabilimetryczną)	PN-A-79083-4:1998
11.		Kruchość, szklistość i ziarna niezmodyfikowane metodą wagową (friabilimetryczną)	4.15 Analytica EBC
12.		Liczba Hartonga (20°, 45° 65°, 80°) metodą oscylometryczną	PN-A-79083-11:1998
13.		Ekstraktywność względna np. Hartong 45°C metodą oscylometryczną	PN-A-79083-11:1998
14.		Zawartość zanieczyszczeń metodą wagową	PN-A-79083-3:1998
15.		Wyrównanie ziarna (analiza sitowa) metodą wagową	PN-R-74110:1998
16.		Zawartość siarczku dimetylu (DMS) i prekursorów (DMS-P) metodą chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD)	3.1.4.17 MEBAK wyd. 2011
17.		Barwa brzezki laboratoryjnej metodą kolorymetryczną	PN-A-79083-8:1998
18.		Barwa brzezki laboratoryjnej po gotowaniu metodą kolorymetryczną	PN-A-79083-8:1998
19.		Zawartość ekstraktu dla mąki, śruty metodą oscylometryczną	*PB-ZO/PPS 12 wyd.4 z dnia 03.06.2016
20.		Stopień (pozorny) odfermentowania końcowego	4.11.1 Analytica EBC
21.	Słód	Liczba kwasu tiobarbiturowego (LTB) metodą spektrofotometryczną	3.1.4.14 MEBAK wyd. 2011
22.		Aktywność lipooksygenaz metodą spektrofotometryczną z DMAB i MBTH	procedura własna
23.		Aktywność beta-glukanaz metodą spektrofotometryczną	Test Megazyme, K-BGLU
24.	Słód barwiący	Barwa brzezki laboratoryjnej metodą kolorymetryczną	5.6 Analytica EBC
25.	Słód karmelowy	Barwa brzezki laboratoryjnej metodą kolorymetryczną	5.6 Analytica EBC
26.	Słód, jęczmień	Zawartość azotu Zawartość białka ogółem metodą z obliczeń Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	*PB-ZO/PPS 01 wyd.6 z dnia 03.06.2016
27.		Zawartość beta-glukanu metodą spektrofotometryczną (po hydrolizie enzymatycznej)	3.10.1, 4.16.1 Analytica EBC
28.		Gushing wg zmodyfikowanego testu Carlsberga metodą wagową	3.1.4.21.2 MEBAK wyd. 2011
29.		Zawartość chlorków rozpuszczalnych w wodzie metodą chromatografii cieczowej z detekcją konduktometryczną (HPLC-CD)	2.22.2 MEBAK wyd. 2013

30.	Słód, jęczmień	Zawartość kwasu szczawiowego metodą spektrofotometryczną (po hydrolizie enzymatycznej)	2.21.7.1.8 MEBAK wyd. 2013
31.	Słód, piwo, chmiel, brzezczka	Zawartość ditlenku siarki (SO ₂) metodą miareczkową (po destylacji)	PB-ZO/PPS 06 wyd. 3 z 30.03.2017
32.	Słód, jęczmień, kukurydza	Zawartość tłuszczu (bez hydrolizy) metodą wagową (Soxhleta)	PN-A-79011-4:1998
33.	Chmiel, granulaty	Zawartość żywic ogółem, żywic miękkich, żywic twardych, alfa-kwasów (wartość konduktometryczna), frakcji Beta, liczba goryczy metodą wg Wöllmera (ekstrakcja eterem dietylowym)	PB-ZO/PPS 07 wyd. 3 z 30.03.2017
34.		Wilgotność metodą wagową	*PB-ZO/PPS 09 wyd.4 z dnia 03.06.2016
35.	Chmiel, granulaty	Hop Storage Index	7.13 Analytica EBC
36.	Chmiel	Zawartość alfa-kwasów (wartość konduktometryczna) metodą miareczkowania konduktometrycznego (po ekstrakcji toluenem)	7.4 Analytica EBC
37.	Ekstrakty chmielowe	Zawartość żywic ogółem, żywic miękkich, żywic twardych, alfa-kwasów (wartość konduktometryczna), frakcji Beta metodą Wöllmera (ekstrakcja eterem dietylowym)	PB-ZO/PPS 08 wyd. 3 z 30.03.2017
38.	Chmiel i jego produkty	Zawartość alfa- i beta- kwasów oraz ich homologów metodą chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	*PB-ZO/PPS 04 wyd.6 z dnia 03.06.2016
39.		Zawartość olejku chmielowego ogółem metodą objętościową (po destylacji z parą wodną)	7.10 Analytica EBC
40.		Profil składu olejku chmielowego metodą chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	7.12 Analytica EBC
41.	Izomeryzowane produkty chmielowe	Zawartość izo-alfa-kwasów (IAA) metodą chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	7.8 Analytica EBC
42.	Brzezczka	Stopień (pozorny) odfermentowania końcowego	4.11.1 Analytica EBC 3.1.4.10.1.2 MEBAK wyd. 2011
43.		pH metodą potencjometryczną	PN-A-79083-12:1998
44.		Zawartość siarczku dimetylu (DMS) i prekursorów (DMS-P) metodą chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD)	2.23.1.1, 2.23.1.2 MEBAK wyd. 2013
45.	Jęczmień	Wilgotność metodą wagową	PN-R-74110:1998
46.		Energia kiełkowania metodą wg Schönfelda	PN-R-74110:1998
47.		Analiza sitowa metodą wagową	PN-R-74110:1998
48.		Zawartość zanieczyszczeń metodą wagową	PN-R-74110:1998
49.		Żywotność metodą barwienia roztworem chlorku 2-3-5-trifenyloctetrazoliowego	PN-R-74110:1998
50.		Zawartość ekstraktu ogólnego metodą oscylometryczną (po hydrolizie enzymatycznej)	6.5 Analytica EBC
51.		Zawartość ekstraktu ogólnego metodą oscylometryczną (z dodatkiem słodu)	6.3 Analytica EBC
52.	Piwo	Zawartość goryczki metodą spektrofotometryczną	*PB-ZO/PPS 10 wyd.5 z dnia 11.05.2015
53.		Zapach, smak, smakowitość, nasycenie, goryczka metodą sensoryczną	PN-A-79093-1:2000
54.		Barwa metodą kolorymetryczną	*PN-A-79093-5:2000
55.		Klarowność (90°) metodą nefelometryczną	*PN-A-79093-9:2000 p. 2.2
56.		Zawartość ditlenku węgla (CO ₂) metodą ciśnieniową	PN-A-79093-6:2000
57.	Piwo	Napełnienie opakowania metodą wagową	PN-A-79093-9:2000
58.		Test forsowania metodą fotometryczną (termostatową)	PN-A-79093-9:2000
59.		Wskaźnik zdolności redukcyjnej (ITT)	PN-A-79093-8:2000

60.		Zawartość diacetylu metodą chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	2.21.5.1, 2.21.5.4 MEBAK wyd. 2013	
61.		Zawartość siarczku dimetylu (DMS) metodą chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD)	2.23.1.1 MEBAK wyd. 2013	
62.		Zawartość siarczku dimetylu (DMS) i prekursorów (DMS-P) metodą chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD)	2.23.1.1, 2.23.1.2 MEBAK wyd. 2013	
63.				
64.		Zawartość alkoholu, ekstraktu pozornego, ekstraktu rzeczywistego metodą oscylometryczną (po destylacji)	*PB-ZO/PPS 13 wyd.5 z dnia 03.06.2016	
65.	Piwo	Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej, stopień odfermentowania pozornego i rzeczywistego metodą z obliczeń	*PB-ZO/PPS 17 wyd.3 z dnia 03.06.2016	
66.		Zawartość alkoholu, ekstraktu pozornego, ekstrakt rzeczywistego, ekstraktu brzezki podstawowej oraz stopień odfermentowania pozornego i rzeczywistego metodą spektrometrii w zakresie bliskiej podczerwieni (NIR)	*PB-ZO/PPS 16 wyd.4 z dnia 03.06.2016	
67.		Zawartość ubocznych produktów fermentacji (aldehyd octowy, estry, alkohole, diacetyl) metodą chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	9.39 Analytica EBC, 2.21.1 MEBAK wyd. 2013	
68.		Pienistość metodą NIBEM	9.42 Analytica EBC, 2.18.2 MEBAK wyd. 2013	
69.		Zawartość powietrza w szyjce butelki wg De Clerka metodą objętościową	procedura własna	
70.		Zawartość tlenu metodą elektrochemiczną	PB-ZO/PPS 05 wyd. 3 z 30.03.2017	
71.		Skuteczność pasteryzacji	PN-A-79093-10:2000	
72.		Wartość energetyczna metodą obliczeniową	9.45 Analytica EBC	
73.		Obecność bakterii z grupy coli metodą mikrofiltracji	PB-ZO/PPS 15 wyd. 3 z 30.03.2017	
74.		pH metodą potencjometryczną	*PN-A-79093-4:2000	
75.		Kwasowość ogółem metodą miareczkowania potencjometrycznego	*PB-ZO/PPS 18 wyd.2 z dnia 11.05.2015	
76.		Piwo dosładowane	Ekstrakt ogólny piwa dosładowanego, ekstrakt brzezki podstawowej, stopień odfermentowania pozornego i rzeczywistego	PB-ZO/PPS 14 wyd. 3 z 30.03.2017
77.		Piwo, brzezka	Zawartość azotu ogółem metodą miareczkową (Kjeldahla)	*PB-ZO/PPS 03 wyd.6 z dnia 03.06.2016
78.			Zawartość azotu koagulującego metodą miareczkową (Kjeldahla)	2.6.2 MEBAK wyd. 2013
79.			Fracje białek wg Lundina (azot wysoko-, średnio-, niskocząsteczkowy) metodą miareczkową Kjeldahla (w tym azot ogółem)	2.6.3 MEBAK wyd. 2013
80.	Zawartość azotu wysokocząsteczkowego metodą miareczkową Kjeldahla (w tym azotu ogółem)		2.6.3.1 MEBAK wyd. 2013	
81.	Wolny azot aminowy (FAN) metodą spektrofotometryczną		*PB-ZO/PPS 11 wyd.4 z dnia 03.06.2016	
82.	Zawartość węglowodanów ogółem metodą spektrofotometryczną		9.26, 8.14 Analytica EBC	
83.	Zawartość beta-glukanu metodą spektrofotometryczną (po hydrolizie enzymatycznej)		8.13.1, 9.31.1 Analytica EBC	
84.	Piwo, brzezka		Lepkość na aparacie Brookfield DV-II+	procedura własna
85.		Liczba kwasu tiobarbiturowego (LTB) metodą spektrofotometryczną	2.4 MEBAK wyd. 2013	
86.		Zawartość cukrów (fruktoza, glukoza, sacharoza, maltoza, maltotrioza) metodą chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	9.27, 8.7 Analytica EBC	

87.		Zawartość szczawianów metodą spektrofotometryczną (po hydrolizie enzymatycznej)	2.21.7.1.8 MEBAK wyd. 2013
88.		Zawartość chlorków rozpuszczalnych w wodzie metodą chromatografii cieczowej z detekcją konduktometryczną (HPLC-CD)	2.22.1 MEBAK wyd. 2013
89.		Zawartość izo-alfa-kwasów (IAA) metodą chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	9.47 Analytica EBC
90.	Piwo, brzezka, woda	Zawartość żelaza rozpuszczalnego metodą spektrofotometryczną	9.13.1 Analytica EBC
91.	Drożdże	Zapach, barwa metodą organoleptyczną	PN-A-79005-3:1997
92.		Zawartość białka ogółem metodą miareczkową (Kjeldahla)	PN-A-7759005-7:1997
93.		Zawartość białka niestrawnego i strawnego metodą miareczkową (Kjedahla) po hydrolizie enzymatycznej	PN-A-79005-7:1997
94.		Wilgotność metodą wagową	PN-A-79005-4:1997
95.	Wysłodziny	Wilgotność metodą wagową	12.2 Analytica EBC
96.		Zawartość białka ogółem i białka strawnego metodą miareczkową (Kjeldahla)	procedura własna
97.		Zawartość ekstrakt wymywalnego metodą oscylometryczną (przemysławania)	12.4 Analytica EBC
98.		Zawartość ekstraktu ogółem metodą oscylometryczną (po hydrolizie enzymatycznej)	12.3 Analytica EBC
99.		pH metodą potencjometryczną	metoda własna
100.		Kwasowość ogółem metodą miareczkowania potencjometrycznego	metoda własna
101.	Syrop cukrowy	Zawartość ekstraktu metodą oscylometryczną	procedura własna
102.	Kukurydza	Zawartość ekstraktu ogólnego metodą oscylometryczną (po hydrolizie enzymatycznej)	6.5 Analytica EBC
103.	Produkty spożywcze	Zawartość błonnika pokarmowego całkowitego (w tym frakcji rozpuszczalnej i nierozpuszczalnej) metodą wagowo-enzymatyczną	991.43 AOAC, 32-07 AACC
104.		Zawartość popiołu ogólnego metodą wagową (po prażeniu)	procedura własna
105.		Zawartość azotu (białka ogółem) metodą miareczkową (Kjeldahla)	PN-A-04018:1975
106.	Produkty spożywcze	Zawartość tłuszczu (bez hydrolizy) metodą wagową (Soxhleta)	PN-A-79011-4:1998
107.		Wilgotność metodą wagową	procedura własna
108.		Wartość energetyczna metodą obliczeniową	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.
109.		Zawartość beta-glukanu metodą spektrofotometryczną (po hydrolizie enzymatycznej)	995.16AOAC, 32-23 AACC, ICC Standard Nr 168
110.	Napoje klarowne	Zawartość tlenu metodą elektrochemiczną	2.28.1.1.3 MEBAK wyd. 2013
111.	Napoje i wody gazowane	Zawartość ditlenku węgla (CO ₂) metodą ciśnieniową	PN-A-79033:1985
112.	Ekstrakt słodowy	Zawartość suchej masy metodą wagową	BN-84/8143-01
113.		Barwa metodą kolorymetryczną	BN-84/8143-01
114.		Siła diastatyczna metodą miareczkową (jodową)	BN-84/8143-01
115.		pH metodą potencjometryczną	BN-84/8143-01
116.		Zawartość popiołu ogółem metodą wagową (po prażeniu)	procedura własna
117.		Zawartość białka ogółem metodą miareczkową (Kjeldahla)	PN-A-04018:1975
118.		Zawartość tłuszczu (bez hydrolizy) metodą wagową (Soxhleta)	PN-A-79011-4:1998

119.		Zawartość węglowodanów ogółem metodą spektrofotometryczną	8.14, 9.26 Analytica EBC
120.		Zawartość cukrów redukujących wg Schoorla i Regenbegeny metodą miareczkową	BN-84/8143-01
121.		Zawartość cukrów (fruktoza, glukoza, sacharoza, maltoza, maltotrioza) metodą chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	8.7 Analytica EBC
122.		Zawartość błonnika pokarmowego całkowitego, w tym: frakcji rozpuszczalnej i nierozpuszczalnej, metodą wagowo-enzymatyczną	991.43 AOAC, 32-07 AACC
123.		Wartość energetyczna metodą obliczeniową	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

* - procedura badawcza/norma objęta zakresem akredytacji Nr AB 452, wydanym przez Polskie Centrum Akredytacji.

OSOBY DO KONTAKTU:

Kierownik Pracowni Piwa i Słodu:

mgr inż. Dorota Michałowska

tel.: 22 606 36 23, 22 849 04 18, e-mail: dorota.michalowska@ibprs.pl, ztpis@ibprs.pl

Kierownik Zakładu:

dr inż. Sylwia Skąpska

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