Bydgoszcz, 27.03.2019 r.

**OFERTA NA BADANIA**

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego

**Zakład Technologii Gorzelnictwa i Odnawialnych Źródeł Energii w Bydgoszczy**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa produktu** | **Badana cecha** | **Metoda badawcza** |
|  | **Surowce****przemysłu****gorzelniczego** | Oznaczanie azotu metodą Kjeldahl’a w przeliczeniu na białko | PN-A-79005-7:1997 |
|  | Wydajność alkoholu po hydrolizie enzymatycznej | PB-ZG/ 09 |
|  | Wydajność alkoholu z melasy | PB-ZG/ 05 |
|  | Wilgotność (sucha masa) /wagosuszarka | PN-A-79005-4:1997 |
|  | Oznaczanie tłuszczu | PN-ISO 6492:2005 |
|  | Oznaczanie skrobi metodą Ewersa | PN-EN ISO 10520:2002 |
|  | Oznaczanie pH | PN-EN ISO 10523:2012 |
|  | Gęstość w ºBlg | PB-ZG/ 13 |
|  | Badania mikrobiologiczne | PB-ZG/ 10 |
|  | **Zaciery****gorzelnicze** | Stężenie alkoholu w zacierach | PB-ZG/ 12 |
|  | Oznaczanie pH | PN-EN ISO 10523:2012 |
|  | Gęstość w ºBlg | PB-ZG/ 13 |
|  | Oznaczanie subst. redukujących metodą Lane-Eynona | PB-ZG/ 06 |
|  | Oznaczanie lepkości zacieru wg Brookfielda | PB-ZG/ 11 |
|  | Badania mikrobiologiczne | PB-ZG/ 10 |
|  | **Wywar gorzelniczy podestylacyjny** | Zawartość alkoholu w % | PB-ZG/ 14 |
|  | Kwasowość ogólna | PB-ZG/ 15 |
|  | Gęstość w ºBlg | PB-ZG/ 13 |
|  | Oznaczanie subst. redukujących metodą Lane-Eynona | PB-ZG/ 06 |
|  | Badania mikrobiologiczne | PB-ZG/ 10 |
|  | Oznaczanie pH | PN-EN ISO 10523:2012 |
|  | Oznaczenie reometryczne lepkości wywaru | PB-ZG/ 11 |
|  | Oznaczenie lotnych kwasów tłuszczowych LKT | PN-75/C-04616/04 |
|  | Oznaczenie chemicznego zapotrzebowania na tlen ChZT | PN-ISO 6060:2006 |
|  | Oznaczenie włókna surowego | PN-EN ISO 6865:2002 |
|  | **Drożdże** | Badania mikrobiologiczne | PB-ZG/ 10 |
|  | **Alkohol etylowy** | Stężenie związków karbonylowych | PB-ZG/ 07 |
|  | Stężenie alkoholi wyższych (fuzli) | PB-ZG/ 07 |
|  | Stężenie alkoholu metylowego | PB-ZG/ 07 |
|  | Sucha pozostałość po odparowaniu alkoholu | PN-A-79529-19:2005 |
|  | Kwasowość | PN-A-79528-7:2001 |
|  | Stężenie estrów | PB-ZG/ 07 |
|  | Stężenie furfuralu | PB-ZG/ 07 |
|  | Oznaczanie mocy spirytusu surowego | PN-A-79528-3:2007 |
|  | Oznaczanie gęstości alkoholu etylowego (piknometrycznie) | PN-A-79529-5: 2005 |
|  | **Wino owocowe** | Zawartość % alkoholu  | Dz. U. z 2013 poz. 624 |
|  | Oznaczanie pH | PN-EN ISO 10523:2012 |
|  | Badania mikrobiologiczne | PB-ZG/ 10 |
|  | Gęstość w ºBlg | Dz. U. z 2013 poz. 624 |
|  | Kwasowość lotna | Dz. U. z 2013 poz. 624 |

**Informacje dodatkowe:**

Termin wykonania i koszt badań zależy od liczby próbek oraz zakresu badań – do uzgodnienia.

**Dane kontaktowe:**

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego

im. prof. Wacława Dąbrowskiego

Zakład Technologii Gorzelnictwa i Odnawialnych Źródeł Energii

ul. Powstańców Wielkopolskich 17

85-090 Bydgoszcz

**Osoby do kontaktu:**

dr inż. Katarzyna Kotarska, 601-650-179, katarzyna.kotarska@ibprs.pl

mgr inż. Wojciech Dziemianowicz, (52) 341 00 82, wojciech.dziemianowicz@ibprs.pl