

**OFERTA NA BADANIA**  
**Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof.**  
**Wacława Dąbrowskiego**

02-532 Warszawa, ul Rakowiecka 36,  
[www.ibprs.pl](http://www.ibprs.pl)

**Zakład Technologii i Techniki Chłodnictwa**

92-202 Łódź, Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84

L. p.	Nazwa produktu	Badana cecha	Metoda badawcza
	Artykuły żywnościowe	Zawartość wody metoda wagowa	PN-85/A-82100 pkt. 2.2
		Chlorek sodu metoda Mohra (miareczkowa)	PN-85/A-82100 pkt. 2.7
		Oznaczenie pH	PN-90/A-75101/06/Az 1
		Zawartość tłuszczu - metodą Soxhleta	PN-85/A-82100 pkt. 2.3
		Azot metoda Kjeldahla w przeliczeniu na białko	PN-85/A-82100 pkt. 2.4
		Wartość odżywcza i energetyczna metoda obliczeniową	Metoda obliczeniowa
		Ocena organoleptyczna	PN-A-07005:2006
		Artykuły żywnościowe pakowane w atmosferze ochronnej ( MAP)	Oznaczenie procentowe zawartości gazów w opakowaniu
	Artykuły żywnościowe	Oznaczenie aktywności wody	Metoda własna, instrukcja producenta
		Analiza teksturometryczna	Metoda własna, instrukcja producenta
		Badania przechowalnicze produktów	PN-A-07005:2006
		Zawartość popiołu ogółem	PN-EN 1135:1999
		Ekstrakt ogólny metoda refraktometryczna	PN-90/ A-5101.02+Az1:2002
		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl	PN-A-74855-8:1998
		Oznaczanie spektrofotometryczne barwy w skali: CIEL*a*b*, CIEL*C*h*, Hunter La b, XYZ, Yxy, skala Gardnera dla cieczy w przezroczu lub w odbiciu	Metoda własna, Konica Minolta MC-5 instrukcja producenta
			Pomiar napowietrzenia w lodach
	Badanie odporności lodów na wielokrotne szoki termiczne		Metoda własna,
	Badanie topliwości lodów		Metoda własna,

	Lody	Pomiar lepkości	Metoda własna,
		Analiza teksturometryczna lodów	Metoda własna, instrukcja producenta
		Ocena organoleptyczna lodów	Metoda własna,
		Wartość odżywcza i energetyczna	Metoda obliczeniowa
	Wyroby mączne	Oznaczanie ilości glutenu	PN-A-74041/77
	Mleko	Oznaczenie obecności zanieczyszczeń mechanicznych i cząstek przypalonych w mleku w proszku	PN-A-86430:1967
	Syntetyczne czynniki chłodnicze	Analiza składu i zanieczyszczeń	Metoda własna na bazie ARHI STANDARD

#### **INFORMACJE DODATKOWE:**

**Podane metody nie są objęte zakresem akredytacji Polskiego Centrum Akredytacji.**

- ceny najwyższe dotyczą jednorazowego zlecenia badania danego parametru w co najmniej pięciu próbkach,
- przy jednorazowym zleceniu na kwotę co najmniej 1 000 PLN udzielamy **10% rabatu**
- zlecenie badań powyżej wartości 5 000 PLN wymaga podpisania umowy, ceny ustalane są indywidualnie,
- 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 Zakładu:**

**dr inż. Elżbieta Polak**

tel.: (42) 674 64 14, e-mail: [elzbieta.polak@ibprs.pl](mailto:elzbieta.polak@ibprs.pl)

**Pracownia Technologii i Przechowalnictwa Żywności:**

**dr inż. Joanna Markowska**

tel.: (42) 674 64 14 wew. 344 , e-mail: [joanna.markowska@ibprs.pl](mailto:joanna.markowska@ibprs.pl)

**Pracownia Chłodnictwa i Ochrony Środowiska**

**mgr inż. Urszula Stęplewska**

tel.: (42) 674 64 14 wew. 330 , e-mail: [urszula.steplewska@ibprs.pl](mailto:urszula.steplewska@ibprs.pl)