



## Wyróżniki jakościowe uwzględnione w badaniach biegłości organizowanych przez ZPZiP IBPRS

L.p.	Wyróżnik jakościowy	Metoda badań*	Ziarno pszenicy	Mąka pszenna
1	Gęstość ziarna w stanie zsypanym	PN-EN ISO 7971-3:2019-03 – pojemnik pomiarowy 1/4 litra i 1litr	+	-
2		wilgotnościomierz zbożowy	+	-
3			+	-
4	Wilgotność	PN-EN ISO 712:2012	+	+
5		PN-A-74009:1990	+	+
6		aparat NIR całościarnowy	+	-
7	Zawartość popiołu	PN-EN ISO 2171:2010	+	+
8		aparat NIR	+	+
9	Liczba opadania	PN-EN ISO 3093:2010	+	+
10	Zawartość białka	PN-EN ISO 20483:2014 lub PN-A-04018:1975	+	+
11		aparat NIR	+	+
12	Wskaźnik sedymentacyjny Zeleny'ego	PN-EN ISO 5529:2010	+	+
13		aparat NIR	+	+
14	Ilość glutenu	PN-A-74041:1977 wymywanie ręczne lub przy użyciu glutownika	+	+
15		aparat NIR	+	+
16		PN-EN ISO 21415-2:2015-12 system Glutomatic	+	+
17	Rozpływalność glutenu	PN-A-74041:1977 wymywanie ręczne lub przy użyciu glutownika	+	+
18	Indeks glutenu	PN-EN ISO 21415-2:2015-12 system Glutomatic	+	+
19	Stopień uszkodzenia skrobi	PN-EN ISO 17715:2015-01	-	+

\* - uczestnicy badań biegłości mają możliwość wyboru metod badań z przedstawionego zakresu

## Metody oceny cech reologicznych uwzględnione w badaniach biegłości ZPZiP IBPRS (dodatkowa próbka mąki pszennej)

L.p.	Wyróżnik jakościowy	Metoda badań*	Mąka pszenna
1	Ocena farinograficzna	PN-EN ISO 5530-1	+
2	Ocena amylograficzna	PN-EN ISO 7973	+
3	Ocena alweograficzna	PN-EN ISO 27971	+

dodatkowo - ocena wilgotności mąki wg PN-EN ISO 712:2012 lub za pomocą aparatu NIR