



IBPRS
Warszawa

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego

**Zakład Technologii Przetworów Owocowych i
Warzywnych**

**Pracownia Badania Jakości Fizykochemicznej i
Sensorycznej**

02-532 Warszawa, ul. Rakowiecka 36

tel. (0 22) 606 36 30 fax (0 22) 849 04 26 (28) e-mail: skapska@ibprs.pl



AB 452



SPRAWOZDANIE Z BADAŃ Nr 274/ZO/09

str. 1 z 2

egz. nr 1 z 2

Warszawa, dnia 05.05.09.

Niniejsze sprawozdanie zawiera wyniki badań objętych zakresem akredytacji oraz badań nieakredytowanych.

Nasz znak: ZO-PBJFS-116/2009

Symbol pracy: TO – 106

Nazwa i adres zleceniodawcy:

ENBIO TECHNOLOGY SP. Z O.O.

ul. Słonecznikowa 2

81-198 Kosakowo

Obiekt badań:

Pr.TO-104/1 – Koncentrat aroniowy oznaczony K, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml -1szt.

Pr.TO-104/2 – Koncentrat aroniowy oznaczony 100, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml -1szt.

Pr.TO-104/3 – Koncentrat aroniowy oznaczony 110, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml -1szt.

Pr.TO-104/4 – Koncentrat aroniowy oznaczony 120, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml -1szt.

Pr.TO-104/5 – Koncentrat aroniowy oznaczony 125, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml -1szt.

Pr.TO-104/6 – Koncentrat aroniowy oznaczony 130, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml -1szt.

Pr.TO-104/7 – Koncentrat aroniowy oznaczony 135, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml -1szt.

Próbki pobrane i dostarczone przez Zleceniodawcę

Data przyjęcia obiektu do badania: 24.04.09

Daty wykonania badań : 04.05.09 – 05.05.09

Identyfikacja zastosowanych metod:

Metodyka oznaczania mętności w jednostkach NTU ustalona ze Zleceniodawcą.

Wynik uzyskano ze średniej z 2 powtórzeń.

INS-ZO/PBJFS 47 Instrukcja użytkowania spektrofotometru Genesys 10UV

Wynik uzyskano ze średniej z 2 powtórzeń.

*PN-EN 12143: 2000 Soki owocowe i warzywne –Oznaczenie zawartości substancji rozpuszczalnych – Metoda refraktometryczna

PN-ISO 4120:2007 Analiza sensoryczna. Metodologia. Test trójkątowy.

PN-98/A-04019 – Produkty spożywcze Oznaczenie zawartości witaminy C (metoda spektrofotometryczna).

* - wyniki badań wykonanych w ramach akredytacji, metody badań, opinie i interpretacje objęte zakresem akredytacji Nr AB 452. Zakres akredytacji Nr AB 452 wydany przez PCA, udostępniany jest przez Instytut na życzenie Klienta.

Wyniki badań odnoszą się wyłącznie do badanych próbek.

Bez pisemnej zgody Instytutu, sprawozdanie nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.



IBPRS
Warszawa

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego
Zakład Technologii Przetworów Owocowych i
Warzywnych
Pracownia Badania Jakości Fizykochemicznej i
Sensorycznej

02-532 Warszawa, ul. Rakowiecka 36

tel. (0 22) 606 36 30 fax (0 22) 849 04 26 (28) e-mail: skapska@ibprs.pl



AB 452



SPRAWOZDANIE Z BADAŃ Nr 274/ZO/09

str. 2 z 2

egz. nr 1 z 2

Nasz znak: ZO-PBJFS-116/2009

Symbol pracy: TO – 106

Wyniki badań:

Wskaźnik Jakości	Wartości oznaczone dla koncentratów aroniowych:			
	Pr.TO-104/1 Koncentrat aroniowy oznaczony K	Pr.TO-104/2 Koncentrat aroniowy oznaczony 100	Pr.TO-104/3 Koncentrat aroniowy oznaczony 110	Pr.TO-104/4 Koncentrat aroniowy oznaczony 120
Analiza fizyczno-chemiczna dla soku rozcieńczonego E ref.=10,0%				
- Ekstrakt ref. (%)	66,1*	66,1*	66,0*	66,0*
- Transmisja (%) (λ = 420 nm)	42,5#	39,4#	41,0#	42,2#
- Transmisja (%) (λ = 520 nm)	9,8#	8,5#	9,3#	10,2#
- Mętność (NTU)	391	466	488	373
- Zawartość wit. C (mg/l)	27	22	16	22

Wskaźnik Jakości	Wartości oznaczone dla koncentratów aroniowych:		
	Pr.TO-104/5 Koncentrat aroniowy oznaczony 125	Pr.TO-104/6 Koncentrat aroniowy oznaczony 130	Pr.TO-104/7 Koncentrat aroniowy oznaczony 135
Analiza fizyczno-chemiczna dla soku rozcieńczonego Eref=10,0%			
- Ekstrakt ref. (%)	66,1*	66,0*	66,0*
- Transmisja (%) (λ = 420 nm)	42,6#	43,3#	43,7#
- Transmisja (%) (λ = 520 nm)	10,4#	10,8#	10,9#
- Mętność (NTU)	391	411	363
- Zawartość wit. C (mg/l)	22	22	19

- sok odtworzony do $E_{ref} = 10,0\%$, a następnie rozcieńczony 50 krotnie wodą doprowadzoną kwasem solnym do $pH=2$

Wynikiem sensorycznej oceny trójkątowej smaku i zapachu próbek TO-106/1 i TO-104/7 była prawidłowa identyfikacja 4 na 24 trójkąty. Nie stwierdzono więc wyczuwalnej różnicy smaku i zapachu badanych próbek.

KIEROWNIK
Pracowni Badania Jakości
Fizykochemicznej i Sensorycznej
mgr inż. Joanna Danielczuk

Z poważaniem

KIEROWNIK
Zakładu Technologii
Przetworów Owocowych i Warzywnych
mgr inż. Sylwia Skapska

* - wyniki badań wykonanych w ramach akredytacji, metody badań, opinie i interpretacje objęte zakresem akredytacji Nr AB 452. Zakres akredytacji Nr AB 452 wydany przez PCA, udostępniany jest przez Instytut na życzenie Klienta.

Wyniki badań odnoszą się wyłącznie do badanych próbek.

Bez pisemnej zgody Instytutu, sprawozdanie nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.