



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 263/ZO/09**

str. 1 z 2

egz. nr 1 z 2

Warszawa, dnia 04.05.08.

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

Nasz znak: ZO-PBJFS-113/2009

Symbol pracy: TO – 104

**Nazwa i adres zleceniodawcy:**

ENBIO TECHNOLOGY SP. Z O.O.

ul. Słonecznikowa 2

81-198 Kosakowo

**Obiekt badań:**

**Pr.TO-104/1 – Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony K**, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml - 1szt.

**Pr.TO-104/2 – Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony 110**, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml - 1szt.

**Pr.TO-104/3 – Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony 120**, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml - 1szt.

**Pr.TO-104/4 – Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony 125**, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml - 1szt.

**Pr.TO-104/5 – Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony 130**, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml - 1szt.

**Pr.TO-104/6 – Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony 135**, opakowanie – pojemnik plastikowe o poj. ok. 100 ml - 1szt.

Próbki pobrane i dostarczone przez Zleceniodawcę

**Data przyjęcia obiektu do badania:** 23.04.09

**Daty wykonania badań :** 27.04.09 – 28.04.09

**Identyfikacja zastosowanych metod:**

Metodyka oznaczania mętności w jednostkach NTU ustalona ze Zleceniodawcą.

Wynik uzyskano ze średniej z 2 powtórzeń.

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

Wynik uzyskano ze średniej z 2 powtórzeń.

\*PN-EN 12143: 2000 Soki owocowe i warzywno – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych – Metoda refraktometryczna

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

\* - 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 263/ZO/09**

str. 2 z 2

egz. nr 1 z 2

Nasz znak: ZO-PBJFS-113/2009

Symbol pracy: TO – 104

**Wyniki badań:**

Wskaźnik Jakości	Wartości oznaczone dla zag. soków jabłkowych:		
	Pr.TO-104/1 Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony K	Pr.TO-104/2 Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony 110	Pr.TO-104/3 Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony 120
<b>Analiza fizyczno-chemiczna dla soku rozcieńczonego Eref=11,2%</b>			
- Ekstrakt ref. (%)	70,1*	69,8*	69,8*
- Transmisja (%) (λ = 440 nm)	55,1	55,2	54,7
- Transmisja (%) (λ = 620 nm)	95,1	93,3	93,1
- Mętność (NTU)	1,61	1,35	1,45

Wskaźnik Jakości	Wartości oznaczone dla zag. soków jabłkowych:		
	Pr.TO-104/4 Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony 125	Pr.TO-104/5 Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony 130	Pr.TO-104/6 Zagęszczony sok jabłkowy oznaczony 135
<b>Analiza fizyczno-chemiczna dla soku rozcieńczonego Eref=11,2%</b>			
- Ekstrakt ref. (%)	69,8*	69,7*	69,9*
- Transmisja (%) (λ = 440 nm)	54,6	54,2	53,9
- Transmisja (%) (λ = 620 nm)	93,1	93,0	92,9
- Mętność (NTU)	1,85	1,60	2,00

**Wynikiem sensorycznej oceny trójkątowej smaku i zapachu próbek TO-104/1 i TO-104/6 była prawidłowa identyfikacja 11 na 24 trójkąty. Nie stwierdzono więc wyczuwalnej różnicy smaku i zapachu badanych próbek przy  $\alpha = 0,10$ .**

Z poważaniem

KIEROWNIK  
Pracowni Badania Jakości  
Fizykochemicznej i Sensorycznej  
*mgr inż. Janina Danielczuk*

KIEROWNIK  
Zakładu Technologii  
Przetworów Owocowych i Warzywnych  
*dr 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.