

KATEDRA ANALIZY I OCENY JAKOŚCI ŻYWNOSCI

Zaplecze badawcze

- Laboratoria:
 - Sensoryczne;
 - Fizykochemiczne;
 - Chromatograficzne.

Aparatura specjalistyczna

- Wysokosprawna chromatografia cieczowa HPLC;
- Chromatografia żelowa GPC;
- Spektrofotometr do oceny barwy produktów;
- Absorbcyjny spektrometr atomowy ASA;
- Lepkościomierz RVA;
- Teksturometr; zestaw do oznaczania tłuszczu metodą Soxhleta;
- Zestaw do oznaczania białka metodą Kjeldahla;
- Wyparka;
- Zestaw do oznaczania aktywności wodnej produktów spożywczych;
- Spektrofotometr UV;
- Polarymetr;
- Wiskozymetr kapilarny.

Oferta dla biznesu

- Analiza:
 - Analiza sensoryczna produktów spożywczych.
 - Badanie właściwości fizykochemicznych surowców, półproduktów i produktów spożywczych.
- Doradztwo:
 - Analiza sensoryczna artykułów żywnościowych.
 - Analiza zawartości składników odżywczych.
 - W zakresie metodyk analiz fizykochemicznych produktów spożywczych.
- Konsultacje:
 - W zakresie profilu badawczego Katedry.