

Analiza żywności

- analiza klasyczna

- zawartość głównego składnika (miareczkowanie: alkacymetryczne, redoksymetryczne, kompleksometryczne, strąceniowe)
- zawartość głównego składnika (metoda wagowa)
- gęstość produktów ciekłych
- zawartość wody (metoda KF)
- zawartość wody (metoda destylacyjna)
- skręcalność właściwa
- współczynnik załamania światła
- lepkość dynamiczna
- pH
- alkaliczność
- kwasowość
- wygląd substancji stałych i ciekłych

- analiza instrumentalna

- zawartość związków organicznych (HPLC)
- zawartość kadmu, ołowiu, miedzi, cynku i arsenu (ICP-OES)
- zawartość kadmu, ołowiu, arsenu (GF-AAS)
- zawartość rtęci (CV-AAS)

- analiza mikrobiologiczna

- zawartość bakterii tlenowych mezofilnych
- zawartość grzybów i pleśni
- zawartość bakterii grupy coli
- zawartość Escherichia coli
- zawartość Staphylococcus aureus
- zawartość Salmonella sp
- inne

Jeżeli chcą Państwo otrzymać ofertę cenową , uzyskać dokładniejsze informacje nt powyższych oznaczeń, lub interesuje Państwa inne niewymienione wyżej oznaczenie prosimy o kontakt.

Jesteśmy otwarci na potrzeby i opinie naszych Klientów. Każda uwaga dot. proponowanej oferty będzie dla nas cenną wskazówką do usprawnienia pracy i zwiększenia poziomu satysfakcji Klienta.

Kontakt:

Beata Wezner-Namysło
Koordynator ds. usług laboratoryjnych
GSM: 0 728 802 632
beata.wezner@poch.com.pl
uslugi@poch.com.pl