

# 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:**

Kamila Weber-Miarka  
Product Manager ds. Rozwoju Usług Laboratoryjnych  
GSM: 0 728 860 128  
e-mail: Kamila.Miarka@poch.com.pl