

# ŠEĆERNA REPA



FINS**Lab** je akreditovana laboratorija Instituta po standardu SRPS EN ISO 17025 za ispitivanje hrane i hrane za životinje od strane Akreditacionog tela Srbije.

U odeljenju FINS**Lab**-a za prometni kvalitet raspoložemo sa neophodnom opremom i kadrovima za ispitivanje tehnološkog kvaliteta šećerne repe, koje obuhvata određivanje:

- sadržaja šećera (digestija)
- kalijuma,
- natrijuma i
- alfa-amino azota

Laboratorija je opremljena pilot postrojenjem za preradu korena šećerne repe u repnu kašu. Postupak pripreme kaše u postrojenju identičan je pripremi kaše u sirovinskoj laboratoriji fabrika šećera. Na osnovu rezultata analiza izvodi se ocena tehnološkog kvaliteta repe korišćenjem odgovarajućih empirijskih obrazaca.

U odeljenjima za hemijska, senzorna, mikrobiološka ispitivanja i mikroanalitiku primenjuju se metodi za kontrolu kvaliteta i zdravstvene bezbednosti finalnih i nusproizvoda dobijenih preradom šećerne repe i šećerne trske. Kontrola se vrši prema standardima i pravilnicima o kvalitetu.



Univerzitet u Novom Sadu  
**NAUČNI INSTITUT  
ZA PREHRAMBENE  
TEHNOLOGIJE  
U NOVOM SADU**

[www.fins.uns.ac.rs](http://www.fins.uns.ac.rs)

Finalni proizvodi iz prerade šećerne repe u Srbiji su: beli šećer u kristalu, kocki i prahu, i smeđi šećer u kristalu i kocki. Prema kvalitetu beli šećer u kristalu i kocki se klasifikuje u 3 kategorije kvaliteta.

Akreditovane metode obuhvataju određivanje:

- polarizacije
- gubitka mase u toku sušenja
- pepela
- redukovanih šećera
- tipa boje u masi
- sadržaja sumpor-dioksida
- boje šećera u rastvoru
- ukupnog broja mikroorganizama
- Enterobacteriaceae
- Salmonelle spp
- ukupnog broja kvasaca i plesni
- određivanja olova, arsena, bakra
- kvalitativnog određivanja pesticida
- radioaktivnosti

Obzirom na izvoz šećera i specifične zahteve kupaca, primenjuju se i analize kao što su određivanje:

- mutnoće
- nerastvornih materija i
- granulometrijskog sastava prema internacionalnim ICUMSA metodima

Ispitivanja smeđeg šećera i melase – nusproizvoda industrije šećera, sem parametara kvaliteta definisanih pravilnikom o kvalitetu i standardom, obuhvataju i ispitivanja mikro i makro elemenata što ima značaj sa aspekta njihove nutritivne vrednosti i primene melase u fermentativnoj industriji i proizvodnji prehrambenih proizvoda.

U hemijskom odeljenju FINS**Lab**-a primenjuju se akreditovani metodi za kontrolu hemijskog sastava sirovog trščanog šećera iz kojeg se tehnološkim postupkom rafinacije proizvodi kristal šećer.

## KONTAKTI:

**dr Jasna Grbić**, rukovodilac

jasna.grbic@fins.uns.ac.rs

tel: +381(0)21/485-3798

**dr Rada Jevtić-Mučibabić**, rukovodilac

rada.jevtic@fins.uns.ac.rs

tel: +381(0)21/485-3797

**Adresa:**

21000 Novi Sad, Bulevar cara Lazara 1.