



TESTENINA I BRZO SMRZNUTA TESTA

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


FINS**Lab** raspolaže sofisticiranom opremom, kojim se može ispitati zdravstvena bezbednosti proizvoda gde se, pored tehnološkog kvaliteta, rade i :

- mikrobiološka ispitivanja (određivanje ukupnog broja mikroorganizama, broj kvasca i plesni)
- kvalitativno određivanje pesticida,
- određivanje teških metala (ukupnog sadržaja Pb, Cd, Hg, As)
- određivanja sadržaja mikotoksina (aflatoksina, deoksinivalenola i ohratoksina)



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

www.fins.uns.ac.rs



U odeljenjima savremeno opremljenog i akreditovanog FINS**Lab**-a stručno osoblje kvalifikovano je da sprovede čitav niz analiza osnovnih parametara kvaliteta i bezbednosti testenina i brzo smrznutih testa pružajući detaljnu analizu:

- senzorne i tehničke analize
- sadržaja sintetičkih boja
- određivanja količine vode
- određivanja sadržaja natrijum hlorida
- određivanja stepena kiselosti testenine
- određivanja stepena raskuvavanja
- senzorne ocene kuvane testenine
- određivanja stepena povećanja zapremine
- sadržaja jaja – kod testenine sa jajima
- sadržaja punjenja kod punjene testenine
- određivanja sadržaja proteina
- određivanja sadržaja masti
- određivanja sadržaja skroba
- određivanja sadržaja šećera
- određivanja sadržaja ukupnih prehrambenih vlakana

FINS**Lab** raspolaže teksturometrom (TA.XT2 Texture Analyzer), aparatom visokih performansi kojim se mogu definisati i odrediti teksturalne osobine kuvane testenine (tvrdoća, lepljivost, žilavost).

Uz dugogodišnju tradiciju, Institut raspolaže stručnim i naučnim kadrovima koji Vam mogu pružiti stručnu pomoć vezanu za kreiranje novog proizvoda definisanje proizvođačkih specifikacija, kreiranje specijalnih vrsta proizvoda, kao što je testenina sa dodacima i srodni proizvodi, rešavanje konkretnih problema prilikom tehnološkog postupka proizvodnje.

Laboratorija redovno učestvuje u domaćim i međunarodnim međulaboratorijskim poređenjima.

Akreditovanu laboratoriju FINS**Lab** karakteriše brzo i pouzdano izdavanje rezultata, ljubazno osoblje i pristupačne cene što može da čini čvrstu kariku naše potencijalne saradnje.

KONTAKT:

Dr Olivera Šimurina, tehnološki koordinator za pekarske proizvode, brzo smrznuta testa, fine pekarske proizvode, keks i proizvode srodne keksu, aditive, arome i baze, pekarski kvasac, dijetetske proizvode i testeninu i srodne proizvode

olivera.simurina@fins.uns.ac.rs
tel: +381(0)21/485-3778

Adresa:
21000 Novi Sad,
Bulevar cara Lazara 1.