ŽITA

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

Stručno osoblje FINSLab-a kvalifikovano je da sprovede čitav niz analiza osnovnih parametara kvaliteta i bezbednost hrane pružajući detaljnu analizu kompletnog ispitivanja tehnološkog kvaliteta pšenice i pšeničnog brašna koja obuhvata sve od:

- određivanja primesa
- proteina
- broja padanja po Hagbergu
- analiza na Brabender-ovim aparatima
  - ekstenzograf, farinograf, amilograf
- analiza na Chopin-ovim aparatima
  - mixolab, alveograf
- određivanja sadržaja vlažnog glutena (što omogućava izvoz sirovina u sve zemlje EU)

Takođe moguće je i samleti uzorke pšenice ili ispitati njen pecivni kvalitet.

Pored pšenice u odeljenjima FINS Lab -a kontrolišu se i ostale žitarice i njihovi mlinski proizvodi prema važećim Standardima i Pravilnicima o kvalitetu i izrađuju predlozi proizvođačkih specifikacija za proizvode koji nisu definisani ovim Pravilnicima, a možete proveriti i mikrobiološku ispravnost po najnovijim ISO metodama, prema važećim Pravilnicima ili sopstvenim zahtevima

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

www.fins.uns.ac.rs

Sofisticirana oprema kojom su opremljena odeljenja FINSLab-a omogućava određivanje svih relevatnih parametara za procenu zdravstvene bezbednosti što u sprezi sa ranije pomenutim analizama omogućava da imate neophodna laboratorijska ispitivanja za nesmetano i kvalitetno poslovanje, a istovremeno omogućavaju izvoz u države u regionu.

Ovom opremom je takođe moguće ispitati

- sadržaj zasićenih masnih kiselina
- količinu proteina
- količinu ugljenih hidrata
- količinu masti, što je potrebno za kompletnije podatke o energetskoj vrednosti i izradu dekleracija
- ispitivanje GMO
- ispitivanje radioaktivnosti

Laboratorije Naučnog instituta za prehrambene tehnologije raspolaže kadrovima sa dugogodišnjim iskustvom iz tehnologija prerade žita i brašna koji vam neće pružiti samo izveštaje o laboratorijskim ispitivanjima nego i pružiti neophodnu pomoć prilikom rešavanja problema u tehnološkim procesima.

Laboratorija redovno učestvuje u domaćim i međunarodnim međulaboratorijskim poređenjima.

U okviru saradnje sa privredom, laboratorija pruža pored konsultantskih usluga i izradu predloga proizvođačkih specifikacija i deklaracija, poboljšanja HACCP sistema i tumačenja brojnih nacionalnih i međunarodnih standarda i pravilnika.

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

KONTAKT:

Dr Miroslav Hadnadjev, tehnološki koordinator za **žita i mlinske proizvode**, belančevinaste proizvode, skrob i proizvode od skroba, kakao proizvode, čokoladu, krem proizvode, bombonske proizvode, kakao maslac, kakao zrno i želatin.

miroslav.hadnadjev@fins.uns.ac.rs
tel: +381(0)21/485-3811

Adresa:
21000 Novi Sad,
Bulevar cara Lazara 1.