Laboratorium Chemii i Analizy Żywności

j.kapusniak@ajd.czest.pl
34 3614918 w. 121

Analiza żywności i jej składników

- ✓ Oznaczanie zawartości wody i stałej masy metodą suszarkową i wagosuszarkową
- ✓ Oznaczanie kwasowości produktów spożywczych i zawartości chlorków
- ✓ Oznaczanie zawartości cukrów ogółem i cukrów redukujących; wyznaczanie równoważnika glukozowego (DE)
- ✓ Oznaczanie zawartości białka metodą Kieldahla
- ✓ Oznaczanie zawartości tłuszczów metodą Soxhleta
- ✓ Oznaczanie całkowitej zawartości błonnika, błonnika rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego metodą enzymatyczno-grawimetryczną AOAC 991.43
- ✓ Oznaczanie zawartości skrobi opornej oficjalną metodą AOAC 2002.02 oraz oznaczanie skrobi szybkotrawionej, wolnotrawionej i opornej na trawienie enzymatyczne metodą Englysta
- ✓ Ocena stabilności i odporności składników żywności na warunki panujące w górnym odcinku przewodu pokarmowego metodą trójczłonowego modelu trawienia in vitro
- ✓ Oznaczanie zawartości skrobi, amylozy i amylopektyny
- ✓ Oznaczanie kwasu askorbinowego (witaminy C) metodą miareczkową
- ✓ Oznaczanie zawartości popiołu

Instytut Chemii, Ochrony Środowiska i Biotechnologii
Al. Armii Krajowej 13/15
42-200 Częstochowa