

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»
 Институт повышения квалификации и переподготовки кадров

НАУЧНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ

предлагает услуги по выполнению научно-исследовательских, опытно-конструкторских и опытно-технологических работ, научному сопровождению инновационных проектов, опытно-промышленной апробации и внедрению в производство результатов научной и научно-технической деятельности в организациях пищевой промышленности.

Перечень и назначение имеющегося оборудования представлен в таблице.

№ п/п	Наименование основных средств (научного, технологического и иного оборудования, приборов и комплектующих изделий)	Назначение
1	2	3
1	Лабораторная мельница LabMill	Используется для: – лабораторного помола зерновых культур; – получения муки и других продуктов размола производственного качества; – определения мукомольной ценности зерна; – анализа выхода муки и сортового помола; – получения муки промышленного качества. Анализируемые параметры: выход муки, мукомольная ценность зерна.
2	Инфракрасный анализатор INFRANEO	Прибор для экспресс-анализа основных параметров качества зерна методом поглощения ИК излучения. Анализируемые параметры: влажность, белок, клейковина, крахмал, ИДК, стекловидность, зольность, ВПС, белизна, P, G, W, Ie, целлюлоза, мелкие отруби, масличность, Omega 3, амилоза.
3	Анализатор реологических свойств зерна, муки и теста MIXOLAB 2	Позволяет комплексно определить качество белков, крахмала и других компонентов зерна и муки. Определяемые параметры: 1) водопоглотительная способность; 2) время образования теста; 3) стабильность при замесе; 3) стабильность при нагреве (денатурация белка); 4) минимальная вязкость теста при нагреве; 5) клейстеризация крахмала и вязкость, максимальная вязкость; 6) действие амилазы и амилолитическая активность в тесте; 7) ретроградация крахмала; 8) протеолитическая активность; 9) общая удельная энергия; 10) определение глютена.
4	Молотковая мельница для зерна GRINDER-CHOPIN	Используется для измельчения зерна и получения гомогенного шрота для последующего анализа.
5	Анализатор числа падения AMYLAB FN	Предназначен для измерения амилолитической активности зерна и муки стандартным способом Хагберга и экспресс методом Тестограмма.
6	Сушильный шкаф EM10	Определение влажности референтным методом.
7	Анализатор повреждённого крахмала SDMatic	Контролирует качество муки (водопоглощение, брожение, свойства при замесе) и качества готовой продукции (окрас корки изделия и вкусовые характеристики). Определяет уровень поврежденного крахмала, способствует проверке настройки мельничных волков (параллельность, износ).

8	Аппарат для определения прорастания зерна GERM PRO	Предназначен для подсчета семян и зерна, для отсчета требуемого количества. Определяет показатель массы 1000 зерен. Позволяет определять энзиматическую активность зародышей зерна и скорость прорастания.
9	Миксер смеситель MR10L или аналог	Используется для гомогенизирования зерна и грануловидных продуктов, для отволаживания зерна и его подготовке к лабораторному помолу.
10	Лабораторный сепаратор QUATUOR2 в комплекте или аналог	Используется для автоматического определения примесей в зерне, а также лабораторного сепарирования зерна. Воспроизводит работу производственного сепаратора.
11	Сита лабораторные для зерна и муки	Сита лабораторные предназначены для определения засорённости зерна путём гранулометрического отделения фракций различных примесей.
12	Анализатор влажности зерна AQUA-TR II	Используется для экспресс-анализа влажности, натурального веса и температуры зерна злаковых, бобовых и масличных культур.
13	Измеритель растворо-удерживающей способности полимеров муки SRC-CHOPIN	Одновременный анализ основных функциональных компонентов муки: поврежденного крахмала, глютелинов и пентозанов.
14	Лабораторный настольный pH-метр HI 5221-02	Предназначен для проведения измерений pH, температуры и окислительно-восстановительного потенциала образцов пищевых и косметических продуктов.
15	Охлаждающий суховоздушный термостат IPP 55 Memmert,	Предназначен для поддержания постоянной температуры.
16	Электропечь (муфельная печь) SNOL7,2/1100	Используется для определения минеральных веществ в муке путем сжигания образца и взвешивании несгораемого остатка. Определяемый показатель –зольность.
17	Атомно-абсорбционный спектрофотометр NovAA 350	Предназначен для проведения количественного элементного анализа, в первую очередь для определения содержания микро- и макроэлементов: Fe, Zn, Cu, Na, K, Se, P, Ca, Mg, в растворах их солей (растительном сырье, в зерне и зернопродуктах, в пищевых продуктах технологических растворах), атомно-абсорбционным и атомно-эмиссионным методами. Микроволновая система пробоподготовки Torax Plus для пробоподготовки, разложения, синтеза, сжигания с окислителем, экстракции, сушки, гидролиза белков.

Также предлагаем следующие услуги: очистка, проращивание, сушка, помол, смешивание, просеивание, фасовка, вакуумная упаковка сырья и готовой продукции растительного и животного происхождения, разработка рецептур, технических нормативных правовых актов на новые виды продукции на основе растительного сырья.

Контактная информация:

Директор ИПКиПК +375 (29) 667–20–28 Урбанчик Елена Николаевна;
тел. +375 (222) 63–19–23;

Начальник ЦДО +375 (29) 745–58–43 Галдова Марина Николаевна;
тел./факс: +375 (222) 63–92–70;

e-mail: ipk@mgup.by , web-сайт: www.mgup.by

Адрес: 212027, пр-т Шмидта, 3, г. Могилев, Республика Беларусь.