

AGROCHEMICKÁ LABORATOŘ NABÍDKA ANALÝZ

Výzkumný ústav zemědělské techniky, v.v.i., Drnovská 507, 161 01, Praha 6 – Ruzyně, WWW.VUZT.CZ

Agrochemická laboratoř vzhledem k přístrojové vybavenosti nabízí sledující laboratorní analýzy:

CHEMICKÁ ANALÝZA KRMIV

Stanovení:

- obsahu vlhkosti a sušiny
- obsahu dusíkatých látek
- obsahu a kvality tuku
- obsahu BNLV a škrobu
- obsahu vlákniny
- obsahu a kvality popela

BIOPLYNOVÉ STANICE

Stanovení:

- obsahu vlhkosti a sušiny
- pH
- vodivosti
- celkového dusíku
- FOS (prchavé organické kyseliny)
- TAC (celkový anorganický uhlík)
- obsahu prvků: Mg, Si, P, S, Cl, K, Ca
- obsahu těžkých kovů

TUHÁ BIOPALIVA

Stanovení:

- obsahu celkového uhlíku, vodíku, dusíku
- obsahu celkové síry a celkového chloru
- obsahu vody
- popela, spalného tepla a výhřevnosti
- bodů tavitelnosti popela
- obsahu těžkých kovů

KALY, UPRAVENÝ BIOODPAD, KOMPOSTY A PŮDY

Stanovení:

- vlhkostí a sušiny
- pH
- organického a celkového uhlíku po termickém rozkladu
- celkového a amoniakálního dusíku
- zrnitosti půd
- fyzikální vlastnosti půdy
- obsahu těžkých kovů (As, Cd, Cr, Cu, Hg, Mo, Ni, Zn, apod.) a živin (Ca, Mg, K, P)

ŽIVOČIŠNÉ A ROSTLINNÉ TUKY A OLEJE

Stanovení:

- peroxidového čísla
- jodového čísla
- čísla kyselosti
- kódu čistoty mikroskopicky
- obsahu tuku

ZÁKLADNÍ FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ ROZBORY POVRCHOVÝCH VOD

Stanovení:

- rozpuštěný kyslík
- pH
- teplota vody
- rozpuštěné látky nebo vodivost
- nerozpuštěné látky
- amoniakální dusík
- celkový dusík
- fosfor

ZÁKLADNÍ FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ ROZBORY MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

Stanovení:

- hodnocení mléka a mléčných výrobků
- titrační kyselosti podle Soxhlet-Henkela
- tučnosti mléka a mléčných výrobků metodu podle Gerbera
- měrné hmotnosti mléka a mléčných výrobků
- sušiny mléka a mléčných výrobků vážkově
- obsahu vody v másle

FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÉ ROZBORY MASA

Stanovení:

- kyseliny mléčné
- pH
- hydroxyprolinu
- amoniaku pomocí iontově selektivní elektrody
- amoniaku spektrofotometricky
- chloridů z popela potenciometricky
- obsahu volného tuku

ZÁKLADNÍ FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ ROZBORY MEDU

Stanovení:

- hydroxymethylfurfuralu podle Winklera
- elektrické vodivosti
- titrační kyselosti
- důkaz porušení medu škrobovým sirupem, škrobovým cukrem a sladovými výtažky (Fieheho reakce II)
- hydroxymethylfurfuralu podle Winklera
- elektrické vodivosti

ZÁKLADNÍ FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ ROZBORY SUROVIN PRO PIVOVARSKOU A SLADAŘSKOU VÝROBU

Stanovení:

- rozbor ječmene
- rozbor sladu
- rozbor vodu

Měřicí postupy upravené podle technických norem, některé uvedené dole:

Ukazatel	Způsob stanovení
Sušina	ČSN EN 16179
N-anomiakální	ČSN EN 16169
N-celkový	ČSN EN 11261
pH při 25 °C laboratoř	ČSN ISO 10390
Stanovení nečistot filtrací	ČSN 65 6219
Stanovení složení popela	ČSN 44 1358
Stanovení čísla kyselosti	ČSN EN ISO 660
Stanovení jodového čísla	ČSN EN ISO 3961
Stanovení peroxidového čísla	ČSN EN ISO 3960
Stanovení titrační kyselosti podle Soxhlet-Henkela	ČSN 57 0530
Stanovení chloridových iontů	ČSN 57 0530
Stanovení obsahu volného tuku	ČSN ISO 1444
Stanovení chloridu sodného v sýrech	ČSN 57 0107
Stanovení pH u mléčných výrobků	ČSN 57 0530

Agrochemická laboratoř – Veronika Tománková DiS., tel.: +420 233 022 535

mobil: +420 728 376 396

E-mail: veronika.tomankova@vuzt.cz

www.vuzt.cz