

11/2024

# Комерційна пропозиція

**УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ  
ІНСТИТУТ "РЕСУРС"**

**Лабораторія досліджень хіміко-  
біологічних чинників**

**М. КИЇВ, ВУЛ. КАЗИМИРА МАЛЕВИЧА, 84**

## Лабораторія досліджень хіміко-біологічних чинників

акредитована Національним агентством з акредитації України на технічну компетентність і незалежність відповідно до вимог стандарту стандарту ДСТУ EN ISO/IEC 17025:2019 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій». Атестат акредитації № 20923, дійсний до 05 жовтня 2029 року в сфері органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних випробувань харчової продукції та продовольчої сировини рослинного та тваринного походження, харчових добавок, продуктів дитячого харчування, в тому числі консервів, води, об'єктів зовнішнього середовища. Отримані результати випробувань визначаються як на державному рівні, так і у рамках Угоди про взаємне визнання між країнами-підписантами ILAC MRA (International Laboratory Accreditation Cooperation).



### ОСНОВНІ НАПРЯМКИ ДІЯЛЬНОСТІ ЛАБОРАТОРІЇ:

- визначення критичних показників якості та безпечності продовольчої групи товарів відповідно до Державних стандартів;
- захист від фальсифікованої і контрафактної продукції;
- виявлення фальсифікатів харчових продуктів
- об'єктами досліджень є продовольча група товарів (масло солодко вершкове, консерви (рибні, м'ясні, молочні), чай, олія соняшникова та ін.);
- проведення досліджень харчових продуктів довготривалого зберігання (сухих пайків, консервів, тощо) для силових та спеціальних структур України;
- проведення науково-дослідної, організаційно-методичної роботи у сфері органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень продовольчої групи товарів.

### ПОСЛУГИ ЛАБОРАТОРІЇ

**Лабораторія виконує науково-дослідні роботи з різних напрямків досліджень, а саме:**

- Проведення науково-дослідних робіт щодо можливого подовження термінів зберігання продукції, що закладається на тривалий період.
- Здійснення науково-дослідних робіт щодо оцінки якості харчової продукції та продовольчої сировини;
- Розробка методології оцінки якості та терміни зберігання продукції.
- Обґрунтування показників безпеки харчової продукції та продовольчої сировини з метою визначення придатності щодо довготривалого зберігання.

**НАДАННЯ КОМЕРЦІЙНИХ ПОСЛУГ З ЛАБОРАТОРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ  
ВІДПОВІДНО ДО СФЕРИ АКРЕДИТАЦІЇ**

**МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВИПРОБУВАННЯ:****ВОДА:**

Загальне мікробне число (ЗМЧ)  
 Число бактерій групи кишкових паличок  
 (коліформні мікроорганізми)  
*Pseudomonas aeruginosa*  
*E.coli*  
 Ентерококи  
 Спори сульфїтредукувальних бактерій

**ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ:**

Мезофільно аеробні та факультативно-анаеробні  
 мікроорганізми(МАФАНМ)  
 Бактерії групи кишкової палички (БГКП)  
 Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії  
 роду *Salmonella*  
 Ентеробактерії  
*Enterobacter sakazakii*  
 Молочнокислі мікроорганізми  
 Біфідобактерії  
 Бактерії роду *Proteus*  
*Pseudomonas aeruginosa*  
 Мезофільні сульфїтредукувальні клостридії  
*Listeria monocytogenes*  
 Коагулазопозитивний стафілокок (*S.aureus*)  
*Bacillus cereus*  
*Escherichia coli*  
 Ентерококи  
 Плісняві гриби  
 Дріжджі  
 Мікроскопія мазків-відбитків

**ЗМИВИ З ПОВЕРХОНЬ ЗОВНІШНЬОГО  
СЕРЕДОВИЩА:**

Мезофільно аеробні та факультативно-анаеробні  
 мікроорганізми(МАФАНМ)  
 Бактерії групи кишкової палички (БГКП)  
 Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії  
 роду *Salmonella*  
*Listeria monocytogenes*  
 Коагулазопозитивний стафілокок (*S.aureus*)  
 Плісняві гриби та дріжджі

**ПОВІТРЯ ПРИМІЩЕНЬ:**

Мезофільно аеробні та факультативно-анаеробні  
 мікроорганізми(МАФАНМ)  
 Плісняві гриби та дріжджі

**Консерви випробовуються за показниками  
промислової стерильності:**

Спороутворюючі мезофільні аеробні та  
 факультативно-анаеробні мікроорганізми групи  
*B.subtilis*  
 Спороутворюючі мезофільні аеробні та  
 факультативно-анаеробні мікроорганізми груп  
*B.cereus* та (або) *B. polymyxa*  
 Спороутворюючі термофільно анаеробні, аеробні  
 і факультативно анаеробні мікроорганізми  
 (ТАФАНМ)  
 Мезофільно аеробні та факультативно-анаеробні  
 мікроорганізми(МАФАНМ)  
 Мезофільні клостридії окрім *C. botulium* та *C.*  
*perfringens*  
*Clostridium botulium*  
*Clostridium perfringens*  
 Неспороутворюючі мікроорганізми  
 Молочнокислі бактерії  
 Плісняві гриби, дріжджі

**ЗАСОБИ ПІНОМІЙНІ, КОСМЕТИЧНА ПРОДУКЦІЯ:**

Мезофільно аеробні та факультативно-анаеробні  
 мікроорганізми(МАФАНМ)  
 Бактерії групи кишкової палички (БГКП)  
*Escherichia coli*  
 Коагулазопозитивний стафілокок (*S.aureus*)  
*Pseudomonas aeruginosa*  
 Дріжджі  
*Candida albicans*



№ п/п	Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.д.)	Показники
<b>Радіологічні методи</b>		
1.	Продукти харчові і продовольча сировина. Вода питна	- Питома (об'ємна) активність стронцію-90 та цезію-137
<b>Метод атомно-абсорбційної спектрофотометрії з полуменевою атомізацією</b>		
2.	Продукти харчові, продовольча сировина	-Масова частка свинцю, міді, кадмію, цинку залізо -Масова частка свинцю, міді, кадмію, цинку заліза, олова
3.	Вода питна, води підземні, поверхневі	-Масова концентрація кобальту, нікелю, міді, цинку, кадмію, свинцю -Масова концентрація свинцю -Масова концентрація кадмію -Масова концентрація цинку -Масова концентрація заліза -Масова концентрація марганцю -Масова концентрація міді -Масова концентрація нікелю
<b>Метод атомно-емісійної спектрометрії</b>		
4.	Вода питна, води підземні, поверхневі	- Калій (масова концентрація калію) - Натрій (масова концентрація натрію)
<b>Хроматографічні методи</b>		
5.	Продукти харчові жирові, олії рослинні та тваринні жири, молоко та молочні продукти, жирна їжа	- Жирнокислотний склад жирової фази (відносна масова частка жирних кислот жирової фази) - Відношення поліненасичених жирних кислот до насичених - Відносна масова частка лінолевої та ліноленової кислот - Відносна масова частка ерукової кислоти - Відносна масова частка транс-ізомерів жирних кислот жирової фази - Виявлення немолочних жирів визначенням жирно кислотного складу жирової фази



№ п/п	Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.д.)	Органолептичні показники	Фізичні показники	Фізико-хімічні показники
6.	Продукти молочні сухі, у тому числі для дитячого харчування (замінники материнського молока)(консерви молочні сухі)	+	- Маса нетто	- Масова частка вологи - Титрована кислотність - рН (активна кислотність)
7.	Продукти молочні згущені (консерви молочні згущені), продукти згущені з додаванням молока	+	- Герметичність металевих банок - Стан внутрішньої поверхні металевих банок - Маса нетто	-Масова частка вологи -Масова частка сухих речовин - Кислотність титрована - рН (активна кислотність)
8.	Масло вершкове	+	-	-Масова частка вологи -Масова частка сухого знежиреного залишку - Масова частка жиру -Масова частка кухонної солі (хлоридів) -рН плазми масла
9.	Олії рослинні	+	-	-Масова частка вологи та летких речовин -Кислотне число -пероксидне (перекисне) число
10.	Цукор	+	-	-Масова частка вологи та сухих речовин -Масова частка сахарози (поляризації) -Масова частка кондуктометричної золи -Кольоровість та каламутність розчину -Масова частка феродомішок -Масова частка крохмалю
11.	М'ясо, Субпродукти (свіжі, охолоджені, заморожені)	+	-	-
12.	М'ясопродукти, у т.ч. консервовані. Кулінарні вироби (готові до вживання і напівфабрикати) м'ясні і м'ясо-рослинні. Концентрати харчові з м'ясом, у т.ч. сублимовані	+	-Маса нетто чи об'єму -Масова частка складових частин (масова частка м'яса з жиром)	-Масова частка вологи, % -Масова частка загальної золи -Масова частка кухонної солі (хлориду натрію) -Масова частка жиру -рН (активна кислотність)
13.	Риба, живі водні об'єкти та рибопродукти. Консерви з риби та інших живих водних об'єктів	+	- Герметичність спожиткової тари -Стан внутрішньої поверхні металевих банок -Недоступні дефекти (візуальне виявлення)	-Масова частка вологи -Масова частка хлориду натрію (кухонної солі) -Масова частка жиру -Масова частка загальної золи

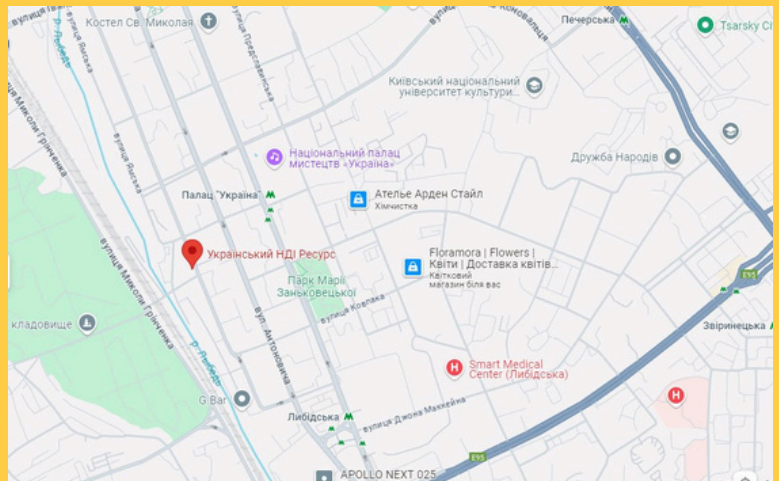
№ п/п	Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.д.)	Органолептичні показники	Фізичні показники	Фізико-хімічні показники
14	Чай	+	-Маса нетто	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Масова частка дріб'язку (висівки, потерть)</li> <li>-Масова частка металоманітних домішок</li> <li>-Масова частка вологи (втрата в масі за температури 103°C)</li> <li>-Масова частка водорозчинних екстрактивних речовин (водний екстракт)</li> <li>-Масова частка сухих речовин</li> <li>-Масова частка загальної золи</li> <li>-Масова частка золи, розчинної і нерозчинної у воді</li> </ul>
15.	<p>Продукти переробки зерно-бобових (круп). Концентрати харчові, у тому числі сублимовані. Сухі сніданки</p> <p>Вироби макаронні</p> <p>Готові страви громадського харчування на основі продуктів переробки зернових (круп), макаронні вироби</p>	+	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Маса нетто</li> <li>-Обємна маса</li> <li>-Масова частка окремих компонентів</li> <li>-Розмір окремих видів продукту</li> <li>-Крупність помелу</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Масова частка вологи</li> <li>-Кислотність</li> <li>-Масова частка кухонної солі</li> <li>-Масова частка золи (зольність)</li> <li>-Масова частка жиру</li> <li>-Масова частка мінеральних домішок</li> <li>-Масова частка сторонніх домішок</li> <li>-Масова частка склоподібних пластівців</li> <li>-Масова частка металевих домішок</li> <li>-Масова частка металоманітних домішок</li> <li>-Масова частка лому, крихти та деформованих виробів</li> <li>-Зараженість шкідниками</li> <li>-Зараженість шкідниками (явна форма)</li> </ul>
16.	<p>Вироби хлібобулочні. Кондитерські вироби борошняні, у т.ч. і галети.</p> <p>Вироби сухарні.</p> <p>Готові страви громадського харчування на основі борошна</p>	+	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Розміри та кількість штук в 1 кг</li> <li>- Маса нетто</li> <li>- Маса виробу</li> <li>- Маса 10 штук або 10 одиниць пакування</li> <li>- Масова частка складових частин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Масова частка вологи і сухих речовин</li> <li>-Кислотність, Лужність</li> <li>-рН (активна кислотність)</li> <li>-Масова частка жиру</li> <li>-Масова частка кухонної солі</li> <li>-Масова частка золи, нерозчинної в 10% розчині соляної кислоти</li> </ul>
17	<p>Води мінеральні, столові, вода питна водопровідна, вода питна з колодязів та каптажів джерел, вода питна фасована з пунктів розливу та бюветів, поверхневих та підземних джерел центрального водопостачання</p> <p>Вода для використання в лабораторіях (дистильована, деіонізована, тощо)</p>	+	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Каламутність</li> <li>-Кольоровість</li> <li>-Рівень рН за 25°C</li> <li>-Електропровідність за 25°C</li> <li>-Водневий показник, рН</li> <li>-Загальна жорсткість</li> <li>-Сумарний вміст кальцію та магнію</li> <li>-Кальцій</li> <li>-Загальна лужність</li> <li>-Сухий залишок (загальна мінералізація)</li> <li>-Аміак і іони амонію</li> <li>-Нітрити</li> <li>-Сульфати</li> <li>-Хлориди</li> <li>-Гідрокарбонати</li> <li>-Залізо загальне</li> <li>-Фториди</li> </ul>

11/2024

# Контактна інформація

## УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ "РЕСУРС"

М. КИЇВ-150, ВУЛ. КАЗИМИРА МАЛЕВИЧА, 84



[www.ndiresurs.gov.ua](http://www.ndiresurs.gov.ua)

E-mail: [info@ndiresurs.gov.ua](mailto:info@ndiresurs.gov.ua)

[lab200resurs@gmail.com](mailto:lab200resurs@gmail.com)

Приймальня:  
(044) 529-60-56

Лабораторія досліджень хіміко-біологічних чинників  
(044) 529-53-54

Контактна особа з питань співпраці:

Сонько Надія Миколаївна  
Заступник завідувача лабораторії  
(095) 325-65-36  
[sonkonadiia@gmail.com](mailto:sonkonadiia@gmail.com)

Індивідуальний підхід, договірна ціна при великих замовленнях і тривалій співпраці.

Прайс-лист на лабораторні дослідження доступний за запитом.