



Electrolux

ИИ Лабораторија за млеко при Институт за сточарство-Скопје

ОПШТИ ПОДАТОЦИ

Име на лабораторијата:	Лабораторија за млеко при Институт за сточарство-Скопје	
Адреса:	в Иле Илиевски в бр.92 А	
Е-маил:	natmatdu@freemail.org.mk.	
Web страна:	www.istoc.ukim.edu.mk	
Телефонски број:	02 3063-523; 3062-358	
Факс:	02 3062-358	
Лице за контакт:	Дипл.инж.агр.Наташа Дуброва-Матева	
Година на основање:	1952 год.	
Сопственост:	Владина/Општествена (%)	Владина
	Приватна (%)	
	Странска (%)	
Основна дејност:	Научно истражувачка работа	
Останати дејности на лабораторијата:	Испитување и контрола на квалитет на млеко и млечни производи	
Верификација / од кого: - сертификација ISO 9001 - акредитација ISO 17025 - овластување		

РЕСУРСИ

Кадровски	
Број на вработени во лабораторијата :	три
Број на надворешни соработници:	/
Вкупен број на вработени:	35
Просторни:	две лаборатории со иста намена
Опрема:	Milkoscan FT 6000; Milkotester МК-2; Luminator-K; Krioskop ; Kjeldahl; Soxhlet; Сушница 110oЦ; Муфална печка 500oC, водено купатило, спектрофотометар
Останато:	

ЛАБОРАТОРИСКИ ИСПИТУВАЊА

1. хемиска анализа на сирење
(група на производи)



Electrolux

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1	Испитување на вкупен азот и протеини	Kjeldahl
2	Испитување на масти	Soxslet
3	Испитување на сува материја	Стандардна метода на 105°C
4	Испитување на сол	директна метода
5	содржина на пепел	сушење на 400°C
6	Содржина на растворлив азот	Van Sluke
7	содржина на примарни и секундарни производи	Ѓорѓевиќ
8.	коефициент на зреење	Шиловиќ

2. хемиска анализа на млеко (група на производи)

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1.	Релативна зафатинска маса на млекото	лактодензиметар
2	содржина на млечна маст во млеко	Gerber
3	содржина на лактоза	јодометриска
4	Содржина на протеини	Kjeldahl
5	Содржина на сува материја	сушење на 105°C
6	Хемиска анализа на млеко со Milkoscan FT-6000 (сува материја, ОБМ, масти, протеини и лактоза)	Референтни методи
7	Докажување на антибиотици во млеко	Delvotest

2. хемиска анализа на јогурт и кисело млеко (група на производи)

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1.	содржина на млечна маст во млеко	Gerber
2.	Содржина на протеини	Kjeldahl
3.	Содржина на сува материја	сушење на 105°C

Дата:03.09.2003

Директор: Д-р Боне Палашевски



Electrolux

Скопје