

Łódź, 31.01.2013

OŚWIADCZENIE

Przeprowadzona w Instytucie Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego Oddział Chłodnictwa i Jakości Żywności w Łodzi, w okresie grudzień 2012 - styczeń 2013 roku, analiza płytek powleczonych emalią epoksydową grubopowłokową FAMOKSYD III, wykazała brak wpływu badanej emalii na produkty spożywcze, tj.: kiszoną kapustę, olej, mąkę, sok pomarańczowy oraz pulpę owocową. W czasie 30 – dniowego okresu kontaktu emalii z produktem nie odnotowano zmian barwy i faktury badanych powłok. Nie stwierdzono także negatywnego wpływu emalii FAMOKSYD III na wygląd ogólny, smak i zapach w/w produktów.

Zatem emalia epoksydowa grubopowłokowa FAMOKSYD III może być wykorzystana jako powłoka do zbiorników na produkty spożywcze.

Z poważaniem

DYREKTOR ODDZIAŁU

dr inż. Elżbieta Polańska

KIEROWNIK PRACOWNI
Technologii i Przechowalnictwa Żywności
Mrożonej i Chłodzonej


dr inż. Joanna Markowska