

## NOWOŚCI NORMALIZACYJNE

### **67.260 WYTWÓRNIE I WYPOSAŻENIE DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO**

#### **PN-EN 12331:2015-10 - wersja polska**

Maszyny dla przemysłu spożywczego - Wilki - Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny  
Wprowadza: EN 12331:2015 [IDT]

#### **PN-EN 1674:2015-10 - wersja polska**

Maszyny dla przemysłu spożywczego - Wałkowarki do ciasta - Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny  
Wprowadza: EN 1674:2015 [IDT]

### **97.040.20 TRZONY KUCHENNE, STOŁY ROBOCZE, PIEKARNIKI itp.**

#### **PN-EN 15181:2017-04 - wersja angielska**

Metoda pomiaru zużycia energii w piekarnikach opalanych gazem  
Wprowadza: EN 15181:2017 [IDT]

### **67.160.10 NAPOJE ALKOHOLOWE**

#### **PN-EN 16852:2017-06 - wersja angielska**

Artykuły żywnościowe - Oznaczanie karbaminianu etylu w napojach spirytusowych z owoców pestkowych, w napojach spirytusowych z wyłoków owocowych i innych napojach spirytusowych - Metoda GC-MS  
Wprowadza: EN 16852:2017 [IDT]

### **97.130.20 URZĄDZENIA CHŁODNICZE STOSOWANE W HANDLU**

#### **PN-EN 16855-1:2017-05 - wersja angielska**

Modułowe komory chłodnicze - Definicja, charakterystyka izolacyjności cieplnej i metody badań - Część 1: Prefabrykowane komory chłodnicze  
Wprowadza: EN 16855-1:2017 [IDT]

#### **PN-EN 16902:2017-04 - wersja angielska**

Komercyjne chłodziarki do napojów - Klasyfikacja, wymagania i warunki badań  
Wprowadza: EN 16902:2016 [IDT]

### **97.040.30 DOMOWE URZĄDZENIA CHŁODNICZE**

#### **PN-EN 16901:2017-04 - wersja angielska**

Zamrażarki do lodów - Klasyfikacja, wymagania i warunki badań  
Wprowadza: EN 16901:2016 [IDT]

### **67.050 OGÓLNE METODY BADAŃ I ANALIZ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**

#### **PN-EN 16943:2017-06 - wersja angielska**

Artykuły żywnościowe - Oznaczanie wapnia, miedzi, żelaza, magnezu, manganu, fosforu, potasu, sodu, siarki i cynku metodą ICP-OES  
Wprowadza: EN 16943:2017 [IDT]

### **97.040.40 ZMYWARKI**

#### **PN-EN 50593:2017-04 - wersja angielska**

Zmywarki elektryczne do użytku komercyjnego - Metody badań cech funkcjonalnych  
Wprowadza: EN 50593:2017 [IDT]

### **67.200.10 OLEJE I TŁUSZCZE ROŚLINNE ORAZ ZWIERZĘCE**

#### **PN-EN ISO 12966-2:2017-05 - wersja angielska**

Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych - Część 2: Przygotowanie estrów metylowych kwasów tłuszczowych  
Wprowadza: EN ISO 12966-2:2017 [IDT],  
ISO 12966-2:2017 [IDT]

#### **PN-EN ISO 15302:2017-05 - wersja angielska**

Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie benzo[a]pirenu - Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z odwróconą fazą  
Wprowadza: EN ISO 15302:2017 [IDT],  
ISO 15302:2017 [IDT]

#### **PN-EN ISO 3656:2011/A1:2017-06 - wersja angielska**

Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie absorbancji w nadfiolecie wyrażonej jako ekstynkcja właściwa w świetle UV  
Wprowadza: EN ISO 3656:2011/A1:2017 [IDT],  
ISO 3656:2011/Amd 1:2017 [IDT]

#### **PN-EN ISO 6320:2017-04 - wersja angielska**

Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie współczynnika załamania światła  
Wprowadza: EN ISO 6320:2017 [IDT],  
ISO 6320:2017 [IDT]

### **67.100.10 MLEKO I PRZETWORY MLECZNE PRZETWORZONE**

#### **PN-ISO 26462:2017-05 - wersja polska**

Mleko - Oznaczanie zawartości laktozy - Metoda enzymatyczna z wykorzystaniem różnicy w pH  
Wprowadza: ISO 26462:2010 [IDT],

### **07.100.30 MIKROBIOLOGIA ŻYWNOSCI**

#### **ISO 15216-1:2017-05 - wersja angielska**

Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Metoda horyzontalna do określenia obecności wirusa zapalenia wątroby typu A i norowirusa przy użyciu real-time RT-PCR - Część 1: Metoda ilościowa  
Wprowadza: EN ISO 15216-1:2017 [IDT],  
ISO 15216-1:2017 [IDT]

#### **PN-EN ISO 6887-1:2017-05 - wersja angielska**

Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Przygotowanie próbek do badań, zawiesiny wyjściowej i rozcieńczeń dziesięciokrotnych do badań mikrobiologicznych - Część 1: Ogólne zasady przygotowania zawiesiny wyjściowej i rozcieńczeń dziesięciokrotnych  
Wprowadza: EN ISO 6887-1:2017 [IDT],  
ISO 6887-1:2017 [IDT]

**PN-EN ISO 6887-2:2017-05 - wersja angielska**

Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Przygotowanie próbek do badań, zawiesiny wyjściowej i rozcieńczeń dziesięciokrotnych do badań mikrobiologicznych - Część 2: Specyficzne zasady przygotowania mięsa i przetworów mięsnych

Wprowadza: EN ISO 6887-2:2017 [IDT],  
ISO 6887-2:2017 [IDT]

**PN-EN ISO 6887-3:2017-05 - wersja angielska**

Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Przygotowanie próbek do badań, zawiesiny wyjściowej i rozcieńczeń dziesięciokrotnych do badań

mikrobiologicznych -- Część 3: Specyficzne zasady przygotowania ryb i przetworów rybnych

Wprowadza: EN ISO 6887-3:2017 [IDT],  
ISO 6887-3:2017

**PN-EN ISO 6887-4:2017-05 - wersja angielska**

Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Przygotowanie próbek do badań, zawiesiny wyjściowej i rozcieńczeń dziesięciokrotnych do badań mikrobiologicznych - Część 4: Specyficzne zasady przygotowania próbek produktów różnorodnych

Wprowadza: EN ISO 6887-4:2017 [IDT],  
ISO 6887-4:2017 [IDT]

**TYTUŁ NAUKOWY PROFESORA,  
Z RĄK PREZYDENTA RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OTRZYMALI:**

**Prof. dr hab. Małgorzata BRZEZIŃSKA**

Polska Akademia Nauk w Lublinie  
Instytut Agrofizyki im. Bohdana Dobrzańskiego

**Prof. dr hab. Andrzej BIEGANOWSKI**

Polska Akademia Nauk w Lublinie  
Instytut Agrofizyki im. Bohdana Dobrzańskiego

**STOPIEŃ DOKTORA HABILITOWANEGO OTRZYMALI:**

**Dr inż. Joanna KAPUSTA -DUCH**

**nadany stopień:** dr hab. inż., 6 marca 2017

**Temat osiągnięcia naukowego:**

Wielokierunkowość zmian wartości wybranych parametrów jakości zdrowotnej warzyw kapustnych pod wpływem obróbki hydrotermicznej i przechowywania w niestandardowych opakowaniach

**Wydział Technologii Żywności**

Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

**Dr Małgorzata WALERON**

**nadany stopień:** dr hab. inż., 25 kwietnia 2017

**Temat osiągnięcia naukowego:**

Opracowanie metod identyfikacji i różnicowania genetycznego bakteryjnych patogenów roślin z wykorzystaniem technik RFLP i sekwencjonowania genów metabolizmu podstawowego

**Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności**

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

**Dr inż. Joanna Paulina HARASYM**

**nadany stopień:** dr hab. inż., 26 kwietnia 2017

**Temat osiągnięcia naukowego:**

Proces ekstrakcji  $\beta$ -glukanu o różnej masie molowej z owsa oraz ocena jego oddziaływania na stan zapalny w żołądku

**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego

**Dr inż. Magdalena CZŁAPKA-MATYASIK**

**nadany stopień:** dr hab. inż., 27 kwietnia 2017

**Temat osiągnięcia naukowego:**

Studia nad możliwością projektowania dietoterapii ukierunkowanej na poprawę potencjału antyoksydacyjnego u osób z chorobami układu krążenia

**Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu**

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

**Dr inż. Radosław DEMBCZYŃSKI**

**nadany stopień:** dr hab. inż., 27 kwietnia 2017

**Temat osiągnięcia naukowego:**

Wykorzystanie wodnych układów dwufazowych do separacji białka z układów złożonych na przykładzie lizozymu

**Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu**

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

**Dr inż. Zbigniew LAZAR**

**nadany stopień:** dr hab. inż., 20 maja 2017

**Temat osiągnięcia naukowego:**

Doskonalenie metabolizmu cukrów w przemysłowych szczepach drożdży *Yarrowia lipolytica*

**Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności**

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

pobrano z [www.ips.wm.tu.koszalin.pl](http://www.ips.wm.tu.koszalin.pl)

pobrano z [www.ips.wm.tu.koszalin.pl](http://www.ips.wm.tu.koszalin.pl)