



Łódź, 27.06.2024 r.

OŚWIADCZENIE

**Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego
im. prof. Wacława Dąbrowskiego - Państwowego Instytutu Badawczego
w Warszawie, ul. Rakowiecka 36;
Zakład Technologii i Techniki Chłodnictwa,
Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź**

Przeprowadzona w IBPRS-PIB Zakład Technologii i Techniki Chłodnictwa w Łodzi, w okresie maj – czerwiec 2024 roku, analiza wpływu emalii epoksydowej grubopowłokowej FAMOKSYD III (naniesionej na płytki) na jakość produktów spożywczych, tj.: kiszzonej kapusty, oleju, mąki, soku pomarańczowego oraz pulpy owocowej oraz wpływu żywności na stan powłok wykazała, że w czasie 30 – dniowego okresu kontaktu emalii z produktem:

- nie odnotowano zmian barwy i faktury badanej powłoki,
- nie stwierdzono negatywnego wpływu emalii FAMOKSYD III na wygląd ogólny, barwę, smak i zapach w/w produktów.

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

Z poważaniem

KIEROWNIK PRACOWNI TECHNOLOGII
I PRZECHOWALNICTWA ŻYWNOŚCI

Joanna Markowska
dr/Inż. Joanna Markowska

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego
im. prof. Wacława Dąbrowskiego-Państwowy Instytut Badawczy
ZAKŁAD TECHNOLOGII I TECHNIKI CHŁODNICTWA
92-202 Łódź, Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84
tel. (42) 674 64 14, tel./fax (42) 674 81 24
e-mail: sekretariat-zt@ibprs.pl, <https://www.ibprs.pl>
NIP 525-000-82-64 REGON 000053835 KRS 0000126823