

Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

Zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV), Przedmiot Zamówienia został zdefiniowany jako:

Główny kod CPV:

7312000-9 – Usługi eksperymentalno – rozwojowe

73110000-6 - Usługi badawcze

73200000-4 - Usługi doradcze w zakresie badań i rozwoju

73100000-3 - Usługi badawcze i eksperymentalno-rozwojowe

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia:

Przedmiotem Zamówienia jest usługa wsparcia eksperckiego w zakresie badań przemysłowych oraz badań rozwojowych w ramach Projektu.

Szczegółowy Opis badań przemysłowych niezbędnych do wykonania w ramach Projektu:

1. Ocena zawartości związków polifenolowych i oznaczenie właściwości przeciwutleniających w 20 próbkach wycieków otrzymanych z owoców oraz w 10 próbkach produktów błonnikowych.
2. Opracowanie 10 modelowych receptur produktów funkcjonalnych, takich jak napoje typu smoothie (4 receptury), musy (3 receptury), kremy (3 receptury) na bazie owoców i warzyw o podwyższonej zawartości błonnika pokarmowego pochodzącego z dostarczonych przez Zleceniodawcę produktów błonnikowych.
3. Ocena jakości sensorycznej metodą skalowania w 10 próbkach produktów błonnikowych i w 10 próbkach produktów modelowych.

Szczegółowy Opis badań rozwojowych niezbędnych do wykonania w ramach Projektu:

1. Ocena jakości sensorycznej metodą profilową 30 wyrobów, takich jak napoje smoothie, musy, kremy.
2. Oznaczenie zawartości związków polifenolowych i właściwości przeciwutleniających w 30 wyrobach, takich jak napoje smoothie, musy, kremy.
3. Badania konsumenckie 10 wyrobów, takich jak napoje smoothie, musy, kremy na docelowej grupie konsumentów.

Podsumowanie całości badań (przemysłowych oraz rozwojowych) w ramach realizacji Projektu powinno zakończyć się:

1. Oznaczeniem zawartości związków polifenolowych: 60 próbek
2. Oznaczeniem właściwości przeciwutleniających: 60 próbek
3. Oceną jakości sensorycznej metodą skalowania: 20 próbek
4. Oceną jakości sensorycznej metodą profilową: 30 próbek
5. Oceną jakości sensorycznej metodą badań konsumenckich: 10 próbek
6. Opracowaniem modelowych receptur produktów funkcjonalnych (napoje typu smoothie – 4 receptury, musy – 3 receptury, kremy – 3 receptury): 10 receptur