

APC išteklių ir teikiamų paslaugų sąrašas / *List of resources and services provided in OAC*

2017-07-03

(Data)

1. Kontaktinė informacija / *Contact details*

Atviros prieigos centro (toliau – APC) pavadinimas <i>Name of Open Access Centre (hereinafter – OAC)</i>	Vaisių ir daržovių perdirbimo technologijų modeliavimo APC
APC valdytojas(-ai) (institucija(-os)) <i>Manager(s) of OAC (institution(s))</i>	Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centras <i>Lithuanian research Centre for Agriculture and Forestry</i>
APC valdytojo(-ų) adresas(-ai) / <i>Address(es) of the manager(s) of OAC</i> Tel. / <i>Phone</i> Faksas / <i>Fax</i> El. paštas / <i>E-mail address</i> Internetinės svetainės adresas / <i>Website on the internet</i> Juridinio asmens kodas / <i>Code of the legal person</i>	Instituto al. 1, Akademijos mstl., LT-58344 Kėdainių r. sav. / <i>Instituto al.1, Akademijs, LT-58344 Kėdainiai dist., Lithuania</i> +370 347 37271 +370 347 37096 lammc@lammc.lt www.lammc.lt 302471203
APC administratorius (kontaktinis asmuo) <i>Administrator of OAC (contact person)</i>	Dr. Česlovas Bobinas
APC adresas(-ai) / <i>Address(es) of OAC</i> Tel. / <i>Phone</i> Faksas / <i>Fax</i> El. paštas / <i>E-mail address</i> Internetinės svetainės adresas / <i>Website on the internet</i> Juridinio asmens kodas / <i>Code of the legal person</i>	Sodų g. 5, LT-54333 Babtai, Kauno r. sav. / <i>Sodu st. 5, Babtai, Kaunas reg. Lithuania</i> +350 37 555439 +370 37 555176 institutas@lsdi.lt www.lsdi.lt 302474014

2. Informacija apie APC išteklius

Eil. Nr.	Įranga (tikslus prietaiso pavadinimas)	Tikslus prietaiso aprašymas	Panaudojimo galimybės (konkrečios veiklos)	Personalas, aptarnaujantis prietaisą (vardas, pavardė, tel., el. paštas)	Prietaiso darbo laikas, skiriamas atvirai prieigai (val. per mėn.)	Prietaiso naudojimosi įkainiai (€ už val.)		Prietaiso buvimo vieta (adresas)
						Taikant visą kainą	Taikant lengvatines sąlygas	
1	Homogenizatorius TA18D	Našumas iki 150 l/h, darbinis slėgis iki 250 atm., medžiaga AISI 316.	Vaisių ir daržovių sulčių bei nektarų homogenizavimui.	Augenija Penkinienė, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt	60	12	8	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
2	Purkštuvinė džiovykla Mini Spray Dryer B-290 su moduliu organinių tirpalų džiovinimui inert Loop B-295.	Išdžiovinamo tirpalo ar ekstrakto tūris iki 1 l/val, įeinančio oro temperatūra iki 220°C, oro srautas iki 35 m ³ /h, purškimui sunaudojamo oro ar azoto kiekis nuo 200 iki 800 l/h, slėgis 7 bar., gaunamų dalelių dydis 1-25 mkm.	Skirta vandenių ir organinių ekstraktų bei tirpalų džiovinimui išpurškiant bei biologiškai aktyvių komponentų inkapsuliacijai.	Jonas Viškėlis, tel. 8 37 555439, j.viskėlis@lsdi.lt	70	13	9	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.

3	Žemos temperatūros kameros, 3 vnt.	60 m ³ , 150 m ³ ir 160 m ³ šaldikliai, kuriuose žaliavos ar produktai laikomi -18 ..-20°C temperatūroje.	Vaisių ir daržovių užšaldymas ir laikymas iki tolimesnio perdirbimo	Pranas Viškelis, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt Česlovas Bobinas, tel. 8 37 555439, c.bobinas@lsdi.lt	350	0,2 (už m ³)	0,12 (už m ³)	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
4	Šaldomos saugyklos, 2 vnt.	Dvi šaldomos iki 0°C temperatūros po 150 m ³ kameros.	Vaisių ir daržovių laikymui iki perdirbimo ir laikymo parametrų modeliavimui bei optimizavimui.	Česlovas Bobinas, tel. 8 37 555439, c.bobinas@lsdi.lt	350	0,2 (už m ³)	0,1 (už m ³)	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
5	Superkritinių skysčių ekstraktorius SFT-150	Maksimalus darbinis slėgis 10000 psi, temperatūra iki 200°C, ekstrakcijos indai 100 ml ir 1000 ml, skysto anglies dioksido srautas iki 250 g/min., papildomo tirpiklio tiekimo modulis.	Vaisių ir daržovių biologiškai aktyvių komponentų ekstrakcijai, eterinių aliejų išgavimui, lipidinių frakcijų ekstrakcijai.	Pranas Viškelis, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt	60	34	22	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
6	Deguonies-anglies dioksido analizatorius, Novatech control 1737	Matavimo ribos 0-25 % O ₂ ir 0-100% CO ₂ . Cirkonio monoksido sensorius deguoniui NIR anglies dvideginiui. Tikslumas 0,1%.	Skirtas modifikuotos atmosferos sudėties analizei, vaisių ir daržovių kvėpavimo intensyvumui tirti, pakuočių dujų sudėties nustatymui, pakavimo medžiagų dujų pralaidumui tirti.	Jonas Viškelis, tel. 8 37 555439, j.viskelis@lsdi.lt	45	9	7	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
7	Azoto generatorius LCMS 15.	PSA tipas. Darbinis slėgis iki 9 atm., tėkmės greitis 15 l/min., azoto švarumas 99%.	Švaraus azoto gamybai, reikalingo ESCh, purkštuvinei džiovyklai, laikymo parametrų modeliavimui ir produktų vartojimo trukmės nustatymui.	Jonas Viškelis, tel. 8 37 555439, j.viskelis@lsdi.lt	120	8	7	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
8	Elektroninis skonio analizatorius Astree	7 sensoriai; 200 bandinių per dieną; statistiniai moduliai: PCA, DFA, SIMCA, PLS, SQC ir kt.	Skirtas vaisių ir daržovių produktų skonio įvertinimui ir statistinei analizei	Ramunė Bobinaitė, tel. 8 37 555439, r.bobinaite@lsdi.lt	80	29	20	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
9	Laboratorinė laikymo kontroliuojamoje atmosferoje modeliavimo įranga Besseling	Monoblokiniis komplektas iš 10 vnt. sandarių kontroliuojamos atmosferos kamerų. Kiekvienoje kameroje atskirai ir nepriklausomai	Įranga skirta vaisių ir daržovių laikymo kontroliuojamoje atmosferoje modeliavimui bei	Jonas Viškelis, tel. 8 37 555439, j.viskelis@lsdi.lt Pranas Viškelis, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt	350	2	1,3	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.

		<p>nuo kitų kamerų palaikoma, reguliuojama bei kontroliuojama drėgmė, temperatūra bei deguonies ir anglies dioksido koncentracija, matuojama temperatūra, deguonies kiekis, anglies dioksido kiekis, etileno kiekis, santykinis drėgnis. Kamrų tūris apie 1 m³. Temperatūros palaikymo ribos nuo -5°C iki +20°C. Azoto švarumas iki 99,5%.</p>	laikymo parametru optimizavimui					
10	Sublimatorius su lentynų pašildymu Sublimator 3x4x5	Liofilizuojamų produktų masė iki 20 kg., vakuumas iki 0,01 mbar, kondensoriaus temperatūra -82°C, lentynų plotas 1,25 m ² , 3 temperatūros jutikliai, temperatūros matavimo tikslumas ±0,1°C	Sublimatorius skirtas vaisių ir daržovių, jų perdirbtų produktų, vandeninių tirpalų sublimaciniam džiovinimui	Jonas Viškelis, tel. 8 37 555439, j.viskelis@lsdi.lt Pranas Viškelis, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt	250	3	2	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
11	Universali pakavimo įranga RT 600 Monobloc	Tūrinis dozavimas. Pusiau automatinė linija skirta pusiau tirštiems ir tirštiems produktams fasuoti, uždaryti indelius ir klijuoti etiketes (džemas, tyrė, nektarai, kremai, sirupai, vaisių sultys). Stiklainių tipai ir dydžiai keičiami pagal poreikį. Nepertraukiamas darbas, antitaškymosi funkcija, užpildymo tūris nuo 156 iki 2000 ml, dangtelių diametras 53-82 mm.	Pusiau automatinė linija skirta pusiau tirštiems ir tirštiems produktams fasuoti, uždaryti indelius ir klijuoti etiketes (džemas, tyrė, nektarai, kremai, sirupai, vaisių sultys).	Česlovas Bobinas, tel. 8 37 555439, c.bobinas@lsdi.lt Marina Rubinskienė, tel. 8 37 555439, m.rubinskiene@lsdi.lt	80	13	10	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
12	Preparatyvinės chromatografijos sistema Waters, modelis 2767	Sistema sudaryta iš: 1. Automatinio injektoriaus/frakcijų kolektoriaus. 2. Binarinio gradientinio siurblio. 3. Integruojančio modulio. 4. PDA detektoriaus.	Prietaisas skirtas augalų ekstraktų analizei bei augalinių cheminių junginių išskyrimui skysčių chromatografijos metodu.	Ramunė Bobinaitė, tel. 8 37 555439, r.bobinaite@lsdi.lt	60	40	30	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.

		5. RI detektoriaus 6. Darbo stoties su taikomąja programa. 7. Preparatyvinės ir analitinės chemijos produktų. 3 analitinės kolonėlės, 2 preparatyvinės kolonėlės.						
13	NIR vaisių kokybės analizatorius FT-10, Infralum	NIR analizatorius su Furjė transformacija (NIR FT). Bangos ilgio ribos 8700...13200 cm ⁻¹ , analizuojamų parametrų kiekis – 10, analizuojami parametrai: riebalai, baltymai, angliavandeniai, rūgštingumas, sausosios medžiagos, krakmolas, ląsteliena, pelenai, BRIX, alkoholis.	Prietaisas skirtas vaisių ir daržovių bei jų perdirbtų produktų cheminės sudėties analizei	Jonas Viškelis, tel. 8 37 555439, j.viskelis@lsdi.lt	40	41	30	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
14	Maistinių skaidulų nustatymo įranga ANKOM 2000	Pilnai automatizuotas procesas, pašalinantis proteinus, cukrus, krakmolą bei lipidus prieš maistinių skaidulų nustatymą. Vienu metu analizuojama iki 24 bandinių. Per dieną išanalizuojama iki 100 bandinių. Nustatomas žalios ląstelienos, hemiceliuliozės, celiuliozės bei lignino kiekiai. Tikslumas ne blogesnis kaip ±5°.	Pilnai automatizuota maistinių skaidulų/ląstelienos nustatymo įranga (žalios ląstelienos, hemiceliuliozės, celiuliozės bei lignino kiekio nustatymas), tinkanti vaisių ir daržovių bei jų perdirbtų produktų analizei	Ramunė Bobinaitė, tel. 8 37 555439, r.bobinaite@lsdi.lt Marina Rubinskienė, tel. 8 37 555439, m.rubinskiene@lsdi.lt	60	19	12	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
15	Katilas išverčiamas PRIE 130	Išverčiamas, su elektrine pavara, talpa 130 L, nerūd. plienas, virimo katilo su maistu besiliečianti talpa iš nerūd. plieno AISI316, tinkančio rūgšties produktams, šildomas netiesiogiai elektra, su apsauginiu vožtuvu, su maišykle,	Katilas skirtas maisto produktų blanširavimui, virimui, pasterizacijai.	Dalia Urbonavičienė, tel. 8 37 555439, d.urbonaviciene@lsdi.lt	40	9	6	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.

		kurios maišymo greitis ne mažesnė ribose kaip nuo 15 iki 40 aps./min.						
16	Katilas PFIE 150A, Firex	Talpa 150 L, nerūd. plienas, virimo katilo su maistu besiliečianti talpa iš nerūd. plieno AISI316, tinkančio rūgšties produktams, šildomas netiesiogiai elektra, su apsauginiu vožtuvu, autoklavo režimu slėgis ne mažesnis kaip 0,05 baro.	Katilas skirtas maisto produktų blanširavimui, virimui, pasterizacijai.	Dalia Urbonavičienė, tel. 8 37 555439, d.urbonaviciene@lsdi.lt	40	9	6	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
17	Gilaus šaldymo šaldiklis, CVF	Talpa 300 L. Šaldymo temperatūra nuo -40° iki -86°C. Vertikalus su ratukais, šaldiklio vidinis tūris perskirtas atskiromis sekcijomis su 4 vidinėmis durelėmis, pagrindinės durys su rankena ir užraktu. Elektroninė valdymo sistema su vizualiniu ir audio aliarmo signalu, dingus elektros srovei; apsaugos užraktas; triukšmo lygis ne daugiau 50 dB, vidinis spausdintuvas duomenų dokumentavimui.	Šaldiklis skirtas ultra žemoje temperatūroje (iki -86°C) biologinių produktų laikymui, produktų ar bandinių užšaldymui.	Česlovas Bobinas, tel. 8 37 555439, c.bobinas@lsdi.lt	80	8	5	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
18	Sterilizatorius, DAF635	Sterilizatorius 635 L talpos, temperatūra iki 250°C, priverstinis oro cirkuliavimas. Vidinė sterilizatoriaus dalis ir lentynos iš nerūdijančio plieno. Sterilizavimo laiko programavimas iki 90 valandų.	Skirtas stiklinės taros, kurios talpa nuo 0,2 iki 3 litrų, sterilizacijai.	Česlovas Bobinas, tel. 8 37 555439, c.bobinas@lsdi.lt	80	6	4	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
19	Sulčių spaudimo linija Voran EBP350	Nepertraukiamo režimo sulčių juostinė spaudimo linija, kurią sudaro plovyklė, konvejeris, smulkintuvas ir juostinis presas. Linijos našumas iki 350 kg obuolių/val.	Skirta įvairių vaisių ir daržovių sulčių gamybai	Jonas Viškelis, tel. 837 555439, j.viskelis@lsdi.lt	80	60	40	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
20	Hidraulinis sulčių presas	Periodinio veikimo	Skirta įvairių vaisių	Jonas Viškelis, tel. 837	50	28	20	Sodų g. 5, Babtai,

	VORAN 60K	hidraulinis sulčių spaudimo presas. Prie preso komplektuojamas vaisių/daržovių smulkintuvas RM1,5. Preso našumas iki 180 kg/val. Spaudimo slėgis iki 150 kN. Spaudimo indo diametras 38 cm.	ir daržovių sulčių gamybai	555439, j.viskelis@lsdi.lt					Kauno r. sav.
--	-----------	---	----------------------------	----------------------------	--	--	--	--	---------------

3. Informacija apie APC teikiamas paslaugas

Eil. Nr.	Paslauga	Tikslus paslaugos aprašymas	Panaudojimo galimybės (konkrečios veiklos)	Personalas, teikiantis paslaugą (vardas, pavardė, tel., el. paštas)	Paslaugos teikimo laikas, skiriamas atvirai prieigai (val. per mėn.)	Paslaugos naudojimosi įkainiai (€ už val.)		Paslaugos teikimo vieta (adresas)
						Taikant visą kainą	Taikant lengvatines sąlygas	
1	Vaisių ir daržovių kokybės įvertinimas pagal ES kokybės standartus	Pagal ES kokybės standartus įvertinama šviežių vaisių ir daržovių kokybė, nustatomi jų defektai bei pavojingumas, nustatoma kokybės klasė, pateikiamos rekomendacijos produkcijos kokybės gerinimui	Didmeninės, mažmeninės prekybos įmonėms bei ŽŪB ar ūkininkams nustatoma vaisių ir daržovių kokybės klasė, defektai, atliekama kokybės ekspertizė.	Pranas Viškelis, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt Česlovas Bobinas, tel. 8 37 555439, c.bobinas@lsdi.lt	50	Sutartinė	Sutartinė	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
2	Vaisių ir daržovių cheminės sudėties bei energinės vertės nustatymas	Nustatoma vaisių ir daržovių cheminė sudėtis bei energinė vertė	Nustatoma vaisių ir daržovių cheminė sudėtis (monosacharidų, disacharidų, bendro cukrų kiekio, tirpių sausųjų medžiagų, organinių rūgščių, askorbo rūgšties, karoteno, likopeno bei jo izomerų, nitratų, sausųjų medžiagų, polifenolių, antioksidacinio aktyvumo, aktyvaus rūgštingumo, antocianinų kiekio) bei energinė vertė	Pranas Viškelis, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt Jonas Viškelis, tel. 8 37 555439, j.viskelis@lsdi.lt Ramunė Bobinaitė, tel. 8 37 555439, r.bobinaite@lsdi.lt	60	70	50	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
3	Vaisių ir daržovių produktų cheminės sudėties bei energinės vertės nustatymas	Nustatoma vaisių ir daržovių perdirbtų produktų cheminė sudėtis bei energinė vertė	Nustatoma vaisių ir daržovių perdirbtų produktų cheminė sudėtis (monosacharidų, disacharidų, bendro cukrų kiekio, tirpių sausųjų medžiagų, organinių rūgščių, askorbo rūgšties,	Pranas Viškelis, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt Jonas Viškelis, tel. 8 37 555439, j.viskelis@lsdi.lt Ramunė Bobinaitė, tel. 8 37 555439, r.bobinaite@lsdi.lt	60	70	50	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.

			karoteno, likopeno bei jo izomerų, nitratų, sausųjų medžiagų, polifenolių, antioksidacinio aktyvumo, aktyvaus rūgštingumo, antocianinų kiekio) bei energinė vertė					
4	Vaisių ir daržovių bei jų perdirbtų produktų tekstūros įvertinimas	Nustatoma vaisių ir daržovių tekstūra bei perdirbtų produktų fizikinės savybės	Nustatoma vaisių ir daržovių tekstūra (odelės bei minkštimo tvirtumas, atsparumas įspaudimams, standumas, traškumas ir pan.) bei perdirbtų produktų fizikinės savybės (traškumas – džiovintiems produktams, lipnumas – džemams, konditerijos įdarams, vaisiniams saldainiams ir pan., klampis – sultims, nektarams).	Ramunė Bobinaitė, tel. 8 37 555439, r.bobinaite@lsdi.lt	50	80	71	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
5	Vaisių ir daržovių rūšių bei veislių tinkamumo perdirbimui įvertinimas	Įvertinama vaisių ir daržovių rūšių bei veislių tinkamumas perdirbti, pateikiamos rekomendacijos, kokių produktų gamybai tinkamiausi pateikti vaisių ar daržovių bandiniai.	Įvertinama vaisių ir daržovių rūšių bei veislių tinkamumas perdirbti pagal cheminių, fizikinių bei technologinių savybių visumą ir pateikiamos rekomendacijos, kokių produktų gamybai tinkamiausi pateikti vaisių ar daržovių bandiniai.	Pranas Viškelis, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt Marina Rubinskienė, tel. 8 37 555439, m.rubinskiene@lsdi.lt Česlovas Bobinas, tel. 8 37 555439, c.bobinas@lsdi.lt	60	60	50	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
6	Vaisių, daržovių, aromatinių augalų cheminės sudėties duomenų bankas	Įvairių rūšių ir veislių vaisių ir daržovių bei aromatinių augalų cheminės sudėties	Įvairių rūšių ir veislių vaisių ir daržovių bei aromatinių augalų	Pranas Viškelis, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt	60	Sutartinė	Sutartinė	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.

		duomenų bazė elektroninėje laikmenoje	cheminės sudėties duomenų bazė gali būti naudojama verslo subjektams bei mokslininkams įvertinant atskirų rūšių bei veislių mitybinę vertę, biologiškai vertingų medžiagų kiekius, tinkamumą vienokiam ar kitokiam perdirbimui.					
7	Vaisių ir daržovių perdirbimo technologijų modeliavimas ir optimizavimas	Modeliuojamos ir optimizuojamos vaisių ir daržovių perdirbimo technologijos	Modeliuojamos ir optimizuojamos vaisių ir daržovių perdirbimo technologijos: džiovinimo įvairūs būdai (konvekcinis, kontaktinis, sublimacinis, fluidinis, IR, natūralus, su aktyviąja ventiliacija, mikrobanginis, mikrobanginis-vakuuminis, purkštuvinis ir pan., sulčių gamybos įvairios technologijos (periodinio veikimo, nepertraukiamo veikimo, lėtaeigė įranga, malant, traiškant, pertrinant ir pan.), nektarų, gėrimų, liofilizuotų produktų gamybos ir pan.	Pranas Viškelis, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt Jonas Viškelis, tel. 8 37 555439, j.viskelis@lsdi.lt Marina Rubinskienė, tel. 8 37 555439, m.rubinskiene@lsdi.lt Česlovas Bobinas, tel. 8 37 555439, c.bobinas@lsdi.lt	100	Sutartinė	Sutartinė	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.
8	Inovatyvių, biologiškai vertingų produktų kūrimas	Kuriami inovatyvių, su didesne pridėtine verte, biologiškai vertingų, su minimaliu temperatūriniu apdorojimu (pvz.,	Pagal APC išteklių vartotojo poreikius kuriami inovatyvių, su didesne pridėtine verte, biologiškai	Pranas Viškelis, tel. 8 37 555439, biochem@lsdi.lt Ramunė Bobinaitė, tel. 8 37 555439, r.bobinaite@lsdi.lt Marina Rubinskienė, tel. 8 37	100	Sutartinė	Sutartinė	Sodų g. 5, Babtai, Kauno r. sav.

		žaliavaiams) įvairų vaisių ir daržovių produktų prototipai	vertingų, su minimaliu temperatūriniu apdorojimu (pvz., žaliavaiams) įvairų vaisių ir daržovių produktų prototipai	555439, m.rubinskiene@lsdi.lt				
--	--	--	--	----------------------------------	--	--	--	--

Direktorius

Zenonas Dabkevičius