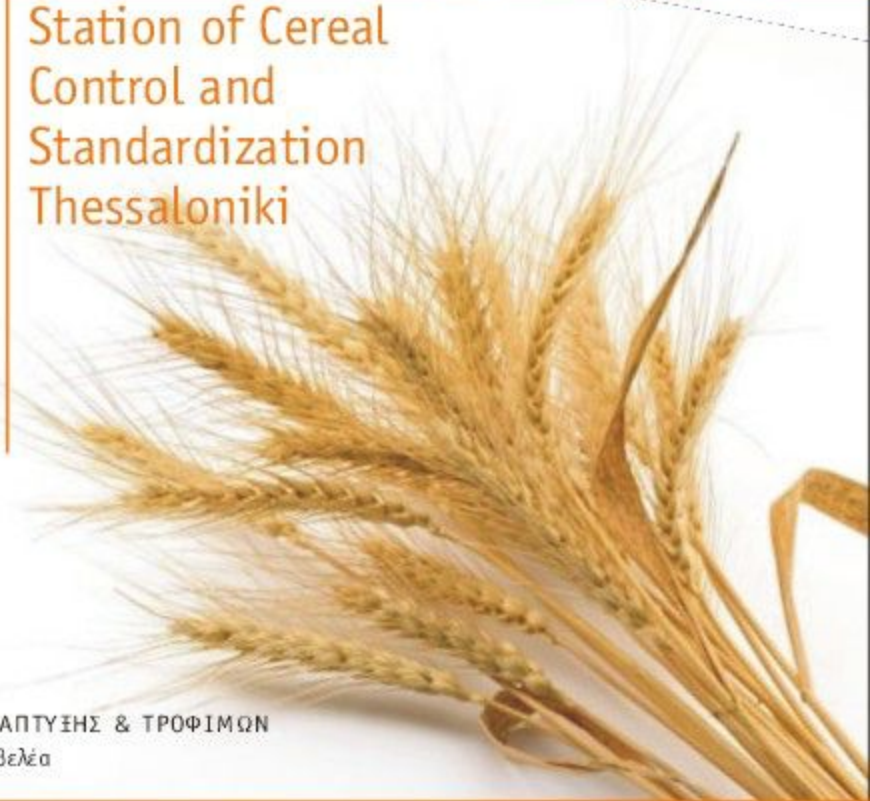


ΣΤΑΘΜΟΣ
ΕΛΕΓΧΟΥ
ΚΑΙ
ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



Station of Cereal
Control and
Standardization
Thessaloniki



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Επιμέλεια: Χρυσούλα Σιάτη - Καρβελέα



Προσδιορισμός εκατολιτρικού βάρους βάρους/μονάδα όγκου (kg/hl) - που είναι το πιο διαδεδομένο και απλό κριτήριο ποιοτικής εξέτασης των σιτηρών. Προσδιορίζεται με ειδικές συσκευές βάσει του ISO 7971-2 και είναι σημαντικό τόσο για τους παραγωγούς όσο και για τους αλευροβιομήχανους.

Determination of the "weight per hectolitre" weight per unit of volume (kg/hl) which is the most common and simple criterion for the quality control of cereals. It is calculated by using special apparatus according to ISO 7971-2 and is important not only for the growers but for the flour industrialists, also.



Προσδιορισμός ποσοστού στοιχείων που δεν αποτελούν βασικά σιτηρά άριστης ποιότητας, βάσει του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) 1572/2006 της επιτροπής, όπως: σπόροι θραυσμένοι, σπόροι συρρικνωμένοι, άλλα σιτηρά, σπόροι προσβεβλημένοι από έντομα, σπόροι με αποχρωματισμένο φύτρο (B.P), σπόροι αποχρωματισμένοι (διάστικτοι), σπόροι φουζαριασμένοι, διάφορες ξένες προσμίξεις (ζιζάνια, λέπυρα, φθαρμένοι σπόροι κλπ.).

Determination of the percentage of the elements which are not basic cereals of the highest quality according to the annex I of the regulation (EC) 1572/2006 of the Commission such as: hurt grains, shrunken grains, other cereals, insects damaged grains, grains with discoloured germs, discoloured grains, snow mould, besatz (actual besatz, hull, smutty, kernel, insects etc.).



Προσδιορισμός της πρωτεΐνης, μιας από τις βασικότερες ποιοτικές παραμέτρους των δημητριακών που γίνεται με τη συσκευή Kjeldahl βάσει του ICC STANDARD No105/2.

Determination of the protein, one of the most important quality parameters for cereals, is performed by using a Kjeldahl apparatus according to the ICC STANDARD No 105/2.



Προσδιορισμός της ποσότητας και της ποιότητας της υγρής γλυτενής σε σύστημα συσκευών Glutomatic της Perten.

Εφαρμογή:

α) σε προϊόν ολικής άλεσης μαλακού σιταριού (*Triticum aestivum*) και αλεύρου (μέθοδος ICC 155).

β) σε προϊόν ολικής άλεσης σκληρού σιταριού (*Triticum durum*) και σιμιγδαλιού (μέθοδος ICC 158).

Determination of the wet gluten quantity and quality using the Glutomatic System by Perten.

Application:

a) on whole common wheat meal (*Triticum aestivum*) and wheat flour (ICC STANDARD 155).

b) on whole durum wheat meal (*Triticum durum*) and semolina (ICC STANDARD 158).



Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε συνολικό λίπος των δημητριακών και προϊόντων των δημητριακών βάσει του ICC STANDARD No136.

Determination of the total fat content of cereals and cereal products is according to ICC STANDARD No136.



Μέτρηση της αρτοποιητικής ικανότητας των αλεύρων με αλβεογράφο Chopin βάσει του ICC STANDARD 121.

Valuation of the rheology of flours using Chopin alveograph according to ICC STANDARD 121.



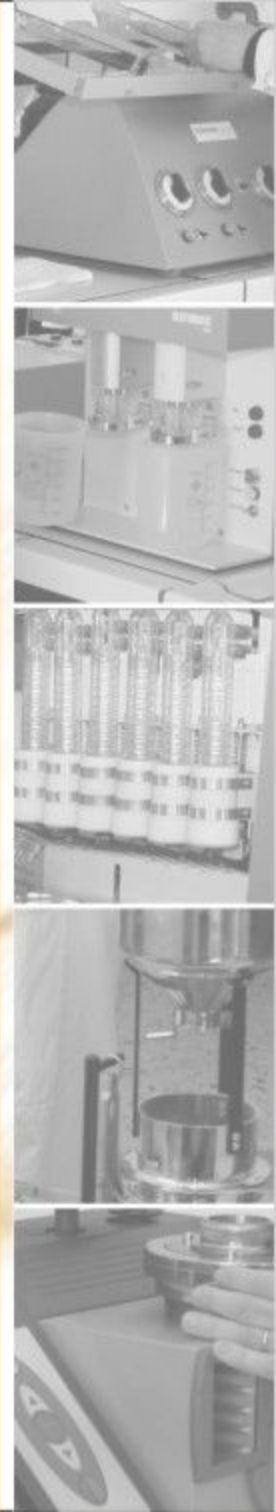
Προσδιορισμός της τιμής καθίζησης, γνωστής ως «δοκιμή ιζηματογένεσης κατά Zeleny», που αξιολογεί έναν από τους παράγοντες της αρτοποιητικής ικανότητας (δυνατή γλουτένη) των σιτηρών, σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα:
1. ICC STANDARD No116/1
2. ISO 5529 INTERNATIONAL STANDARD

Determination of the sedimentation value, known as "Zeleny sedimentation test" which evaluates one of the factors, the breadmaking quality (strong gluten) of cereals, according to the international standards:
1. ICC STANDARD No116/1
2. ISO 5529 INTERNATIONAL STANDARD



Προσδιορισμός της ικανότητας του αλεύρου στην απορρόφηση νερού, στην αντοχή του ζυμαριού στη μηχανική καταπόνηση που γίνεται με τη χρήση φαρινογράφου Brabender ICC STANDARD 115/1.

Determination of the capability of the wheat flour to water absorption and dough consistency under the mechanical stress is accomplished by using the Brabender farinograph ICC STANDARD 115/1.



Ο Σταθμός Ελέγχου και Τυποποίησης Δημητριακών Θεσσαλονίκη, μοναδική Υπηρεσία στον Ελλαδικό χώρο, ιδρύθηκε με τα Προεδρικά Διατάγματα 433/77 και 402/88. Αποτελεί Τμήμα της Γενικής Διεύθυνσης Φυτικής Παραγωγής του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Αντικείμενα του Σταθμού είναι:

1. Ο προσδιορισμός της ποιότητας Δημητριακών και Ρυζιού πάνω σε κόκκους και παράγωγά τους με φυσικές και χημικές αναλύσεις, με παράλληλη εξέταση της υγιεινής των κόκκων. Ο ετήσιος αριθμός των εξεταζόμενων δειγμάτων ανέρχεται σε 5.000, ενώ ο αριθμός των δοκιμών σε 30.000.
2. Ο έλεγχος της ποιότητας Δημητριακών και ρυζιού για Παρέμβαση και η συνεχής παρακολούθηση των Παρεμβατικών προϊόντων μέχρι τη διάθεσή τους.
3. Εκπαίδευση του προσωπικού που εμπλέκεται στη διαδικασία της Παρέμβασης και παροχή οδηγιών για αποθήκευση, συντήρηση κ.λ.π.
4. Διαιτησίες σε περιπτώσεις διαφόρων αγοραπωλησιών και έκδοση απαραίτητων πιστοποιητικών.

Για να ανταπεξέλθει η Υπηρεσία στις απαιτήσεις της σύγχρονης τεχνολογίας διαθέτει:

- α) Τεχνικό προσωπικό (Επιστημονικό και Βοηθητικό) με μεγάλη εμπειρία και γνώση.
- β) Άριστες κτιριακές εγκαταστάσεις με ιδανικές εργασιακές συνθήκες.
- γ) Κατάλληλο εργαστηριακό και μηχανολογικό εξοπλισμό.

Για την αξιοπιστία και αμοιβαία αναγνώριση των δοκιμών διεθνώς, το εργαστήριο εφαρμόζει τις απαιτήσεις του Προτύπου ISO 17025/2005.

The Station of Cereal Control and Standardization Thessaloniki, is a department of General Directorate of Plant Production of the Ministry of Rural Development and Food. It is the unique Public Service in Greece and was established according the Presidential degrees 433/77 and 402/88.

The activities of the Station are:

1. The determination of the quality of cereal and rice grains and their products by physical and chemical analysis, with parallel examination of their phytosanity.
- The number of the tested samples annually comes up to 5.000 and of tests to 30.000.
2. The cereals and rice quality control for the taking over of cereals by Intervention agencies and their disposal.
3. The personnel responsible for the Intervention is trained and follows specific guidelines for the appropriate storing of the products.
4. Arbitrations during transactions and the issuing of necessary certificates.

The Station in order to meet the requirements of modern technology employs:

- a) Technical Personnel (scientific and assistants) with great experience and knowledge.
- b) Excellent Installations and very nice working environment.
- c) Appropriate laboratory and mechanical equipment.

Finally for the reliability and mutual recognition of the tests internationally, the laboratory applies the Standards of the ISO 17025/2005.



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΣΤΑΘΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ & ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Γεωργική Σχολή Τ.Θ. 60404
Τ.Κ. 57001 Θέρμη - Θεσσαλονίκη
Τηλ.: 2310 471 541/244, 2310 475 593-4
Fax: 2310 475 592 | E-mail: stetd@otenet.gr

HELLENIC REPUBLIC
MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT & FOOD
STATION OF CEREAL
CONTROL & STANDARDIZATION - THESSALONIKI

Georgiki Sxoli P.O. BOX 60404
57001 Thermi, Thessaloniki - Greece
Tel.: +302310 471 541/244, +302310 475 593-4
Fax: +302310 475 592 | E-mail: stetd@otenet.gr