

Gıda Mühendisliği Bölümü Laboratuvar Analizleri ve Birim Fiyat Listesi

İŞİN NİTELİĞİ	FİYAT (TL) KDV Hariçtir
Nem	150
Su Aktivitesi	150
Suda Çözünen Kuru madde (Briks)	150
Toplam kül	200
Asitte Çözünmeyen Kül	210
Suda Çözünen Külde Alkalilik	210
Protein (Kjeldahl)	350
Yağ (Asit hidrolizi ile)	300
Yağ (Soxhlet ile)	300
Uçucu Yağ	300
Nişasta (Kalitatif)	250
Nişasta (Kantitatif)	350
pH	150
Toplam Asitlik	150
Tuz	250
Şeker (Lane-Eynon)	250
Şeker Komponentleri (HPLC)	400
Renk (Hunter)	325
Viskozite	200
Saponin Miktarı	400
Suda Toplam Sertlik	200
Suda Çözünmeyen Madde	150
Diyet Lif	300
Ham Lif	300
Duyusal Analiz (Her bir örnek için)	550
Sorpsiyon İzotermi Çıkarılması (Tek sıcaklıkta)	1250
Gıdalarda Sudan Boyası (Sudan1,Sudan 4) Tayini (HPLC)	400
Gıdalarda Nitrat ve nitrit tayini (Spektrofotometrik)	350
Sularda Kimyasal Oksijen İhtiyacı Tayini	200
Sularda Biyolojik Oksijen İhtiyacı Tayini	200
Yüksek Alkollü İçkilerde Methanol Tayini (GC)	400
Enerji içecekleri ve Alkolsüz İçeceklerde Etanol Miktarı Tayini (GC)	400
Gıdalarda BHA ve BHT tayini (HPLC)	400
Numune Hazırlama	200
B1 Vitamin (HPLC)	400
B2 Vitamini (HPLC)	400
B6 Vitamini (HPLC)	400
C Vitamini (HPLC)	400
C Vitamini (Titrimetrik)	250
Niasin	400
Yağ Asitleri Kompozisyonu (Katı ve sıvı yağlarda)	450
Yağ Asitleri Kompozisyonu (Ekstrakte edilen yağlarda)	500
Hesaplama Yöntemiyle Toplam Enerji Değeri	575
Aminoasitler (HPLC)	500
Asit, Alkali ve Çeşitli Çözenlerle Numune Hazırlama	200
Toplam Bakteri Sayımı	400
Koliform Bakteri Sayımı	400
Fekal Koliform Sayımı	400

Enterobabteriace Sayımı	400
<i>Escherichia coli</i> Sayımı	400
Salmonella spp.	400
<i>Staphylococcus aureus</i>	400
<i>Bacillus cereus</i>	400
<i>Listeria monocytogenes</i>	400
Pseudomonas spp.	400
Maya-Küf Sayımı	400
Antimikrobiale Aktivite	400
Aerobik Mezofilik Bakteri Sayımı	400
HMF (Hidroksi metil furfural)	250
İletkenlik	200
Yapay Tatlandırıcı Madde Aranması (HPLC)	400
Toplam Çay Tozu Miktarı	150
TF/TR (Spektrofotometrik)	275
Su Ekstraktı	375
Kafein (HPLC)	400
Kateşinler (8 adet, her birisi için)	400
Suda Çözünürlük	200
Nitrat Nitrit Miktarı Belirlenmesi (Spektrofotometrik)	250
Sirke ve Tuz	250
Trimetilamin (TME-N)	250
Toplam Uçucu Bazik Nitrojen (TVB-N)	250
Tiyobarbütirik Asit (TBA)	250
Alkolde Çözünmeyen Madde	225
Dolum Oranı	150
Etil Alkol (GC)	250
Organik Asitler (fumarik, laktik, malik, sitrik asit) (HPLC)	400
Pektin Kanıtlama Testi	250
Işık Geçirgenliği	150
Brüt ve Net ağırlık	150
Süzme Ağırlığı	150
Formol Sayısı	200
Salçada Likopen (Spektrofotometrik)	250
Salçada Konsistens	200
Kurutulmuş Meyvelerde Kükürtdioksit Miktarı	250
Asitlik (% laktik asit)	150
Asitlik (SH)	150
Süt Şekeri (HPLC)	400
Süt Yağı (Gerber)	225
Peynirde Olgunlaşma Katsayısı	225
Protein Olmayan Azot (NPN)	225
Sütte Formaldehit Aranması	225
Hidrojen Peroksit	225
Mastitisli Sütün Teşhisi	225
Rezazurin Testi	225
Sütte Donma Noktasının Belirlenmesi	225
Peynir Mayasının Analizleri	225
Sütte Borik Asit Aranması	225
Sütte Benzoik Asit Tayini (HPLC)	400
Sütte Sorbik Asit Tayini (HPLC)	400

Bintane	150
Gluten (Kuru)	200
Gluten (Yaş)	150
Suya Geçen Madde Miktarı (Makarna)	150
Yabancı Madde	150
Kırık Tane	150
Bozuk Tane	150
Tane İriliği	150
Ekmek Pişirme Denemeleri	450
Sedimentasyon Testi	225
Asitlik Tayini	150
Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde	225
İyot Sayısı (Ekstrakte edilen yağda)	250
İyot Sayısı (Katı ve sıvı yağlarda)	250
Peroksit Sayısı (Ekstrakte edilen yağlarda)	250
Peroksit Sayısı (katı ve sıvı yağlarda)	250
Reichert-Meissle Değeri	200
Sabun Miktarı	250
Sabunlaşma Sayısı	250
Sabunlaşmayan Madde Miktarı	250
Serbest Yağ Asitliği (Ekstrakte edilen yağda)	250
Serbest Yağ Asitliği (Katı ve sıvı yağlarda)	250
Yağlarda Çay Tohumu Yağı Aranması (kalitatif)	175
Yoğunluk	150
Kırılma İndisi	150
Kaynama- Erime Noktası	150
Katı Ve Sıvı Yağlarda Hekzan Kalıntısı Tayini	400
Zeytin yağlarının Uçucu Halojene Solvent İçerikliği (GC HS)	400
Partikül Boyut Ölçümü (Su Bazlı)	100
Püskürterek Kurutma	400
Fenolik Madde Kompozisyonu (HPLC)	400
Partikül Boyut Ölçümü (Kimyasal Bazlı)	300
Toplam Fenolik Madde (Spektrofotometre)	350
Pastörizasyon	300

- Listede belirtilmeyen analizler ve hizmetler için kullanılan yöntem uygun fiyat belirlenir.
- Analiz fiyatları numune cinsi ve miktarına bağlı olarak önceden karşı tarafa bilgi verilerek bölüm başkanlığı tarafından değiştirilebilir.
- Analiz tekrarı gerektiğinde ek ücret talep edilebilir.
- İngilizce hazırlanacak raporlar için ek 200 TL ücret alınır.
- Fiyat listesi her yılbaşında bölüm başkanlığı tarafından güncellenir.