

Gıda Mühendisliği Bölümü Özel Hizmet Listesi – 2026

Alkollü İçecekler Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Analizleri			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
1	Yoğunluk ve Özgül Ağırlık Tayini Osilasyon Metodu (20°C’de) (Alkollü İçkiler)	*ÇUAL-SÇY.01 Dansimetrik/Elektronik Osilasyon Hücre Dansimetresi AKREDİTE ANALİZ	550
2	Hacmen Alkol Tayini Alkolyzer Cihazı Metodu (Alkollü İçkiler)	*ÇUAL-SÇY.02 Spektrofotometrik/Nir Spektroskopisi AKREDİTE ANALİZ	720
3	Uçucu Maddeler (Esterler; Etilasetat, Metilasetat), (Aldehitler; Asetaldehit, Asetal), Yüksek Alkoller; N-Propanol, 2-Butanol, Iso Butanol, 1-Butanol, Aktif Amil Alkol), (Uçar Asit) ve Metanol Tayini (Alkollü İçkiler)	*ÇUAL-SÇY.03 Kromatografik/Gaz Kromatografisi (GC) AKREDİTE ANALİZ	4000
4	Toplam Asitlik Tayini (Uçar Asetik Asit Cinsinden) (Distile Alkollü İçkiler)	*ÇUAL-SÇY.04 Titrimetrik/Damıtma Düzenegi AKREDİTE ANALİZ	550
5	Anetol Tayini (GC-FID Metodu) (Distile Alkollü İçkiler)	*ÇUAL-SÇY.05 Kromatografik/Gaz Kromatografisi (GC) AKREDİTE ANALİZ	2200
6	Organik Asit Tayini (Sitrik Asit) HPLC–DAD Metodu (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	ÇUAL-SÇY.06 Kromatografik/HPLC	2200
7	Şeker Tayini (Sükroz, Glikoz, Fruktoz) HPLC-DAD Metodu (Alkollü İçkiler)	ÇUAL-SÇY.07 Kromatografik/HPLC	2200
8	Toplam Asitlik Tayini (Şarap)	*ÇUAL-SÇY.08 Titrimetrik AKREDİTE ANALİZ	550
9	Uçar Asitlik Tayini (Asetik Asit Cinsinden) (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	*ÇUAL-SÇY.09 Volumetrik/Buhar Damıtma Ünitesi AKREDİTE ANALİZ	600
10	Kükürtdioksit (SO ₂) Tayini Titrimetrik Metot (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	*ÇUAL-SÇY.10 Volumetrik/SO ₂ Düzenegi AKREDİTE ANALİZ	950
11	Karbon Dioksit (CO ₂) Tayini Volume Expansion Method (Bira, Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	*ÇUAL-SÇY.11 Carboqc Cihazı AKREDİTE ANALİZ	2100
12	pH Tayini (Bira, Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	ÇUAL-SÇY.12 Potansiyometrik/pH Metre	400

13	Toplam Fenol Bileşikleri Analizi (Gıda Alkolü, Alkollü İçkiler, Diğer Sıvı Gıda ve İçecekler)	ÇUAL-SÇY.13 Spektrofotometrik/ Spektrofotmetre	2000
14	Toplam Antosiyonin Analizi (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	ÇUAL-SÇY.14 Spektrofotometrik/ Spektrofotmetre	2000
15	Toplam Tanen Analizi (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	ÇUAL-SÇY.15 Spektrofotometrik/ Spektrofotmetre	2000
16	Kurumadde Analizi (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	ÇUAL-SÇY.16 Dansimetrik/Distilasyon Düzeneği	550
17	Tersiyer Bütil Alkol (TBA) Analizi GC-FID Metodu (Alkollü İçkiler)	*ÇUAL-SÇY.17 Kromatografik/Gaz Kromatografisi (GC) AKREDİTE ANALİZ	2100
18	Renk Analizi (Distile Alkollü İçkiler, Gıda Alkolü, Şarap, Bira)	ÇUAL-SÇY.18 Spektrofotometrik	800
19	Bulanıklık Tayini (Bira)	ÇUAL-SÇY.19 Turbidimetrik/ Turbidimetre	800
20	Diasetil Tayini (Bira)	ÇUAL-SÇY.20 Volumetrik/Buharlı Distilasyon/ Spektrofotometre	800
21	Acılık Tayini (Bira)	ÇUAL-SÇY.21 Volumetrik / Spektrofotometre	800
22	Birada Kükürtdioksit Tayini (Bira)	ÇUAL-SÇY.22 Volumetrik / So ₂ Düzeneği	1000
23	Gerçek ve Görünen Ekstrakt (Bira)	ÇUAL-SÇY.23 Spektrofotometrik/NIR Spektrofotometresi	600
24	Buharlaşma Kalıntısı Analizi	ÇUAL-SÇY.24 Gravimetrik 2000R1623 Nolu AB Mevzuatı – 10 Nolu Analiz Yöntemi	800
25	Uçucu Azotlu Bazlar Analizi	ÇUAL-SÇY.25 Konvey Mikro Difüzyon Tekniği, 2000R1623 Nolu AB Mevzuatı – 8 Nolu Analiz Yöntemi	800
26	Furfural Analizi	ÇUAL-SÇY.26 Kalitatif Yöntem 2000R1623 Nolu AB Mevzuatı – 11 Nolu Analiz Yöntemi	700
27	Denatonyum Benzoat Analizi	ÇUAL-SÇY.27 Sasol INFRACHEM-2004 Spektrofotometre Metodu	1900

28	Ekspertiz Raporlandırma Ücreti		10000
29	İngilizce Rapor Yazım Bedeli	Numune Başına	10000
	*AKREDİTE ANALİZLERDİR. - Fiyatlara KDV Dahil Değildir. - Birden Fazla Analiz İstenildiğinde Raporlama Ücreti Talep Edilmez.		
Gıda Mühendisliği Bölüm Analizleri			
Genel Gıda Analizleri			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
30	Nem		455
31	Kuru Madde, Suda Çözünür (Briks)		325
32	Kül		455
33	Toplam Kuru Madde		455
34	Tuz		520
35	Ham Protein		780
36	Kurumadde (Sıvı Gıdalar)	Piknometrik	325
37	İndirgen Şeker		1950
38	Toplam Şeker		1950
39	Şekerler (HPLC)		2600
40	Toplam Asitlik (Titrasyon)		520
41	pH		390
42	Organik Asitler (HPLC)		2600
43	Toplam Fenol Bileşikleri (Spektrometre)		1105
44	Toplam Fenol Bileşikleri (HPLC)		2600
45	Renk (Hunter Lab (Lab Scan Xe)		780
46	Bulanıklık (Türbidimetre)		650
47	Yağ Asitleri (GC)		3250
48	Sorbik Asit (HPLC)		1950
49	Benzoik Asit (HPLC)		1950
50	Sitrik Asit (HPLC)		1950
51	Demir		1950
52	Su Aktivitesi		780
Tahıl Ürünleri Analizleri			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
53	Kuru Madde (veya Nem)		455
54	Kül		455
55	Asitlik ve pH		520
56	Tuz		520
57	Ham Sellüloz		1092
58	Sertlik - Yumuşaklık		455
59	Hektolitre Ağırlığı		365
60	Bin Dane Ağırlığı		365
61	İrilik ve Yeknesaklık		455

62	Yaş Gluten ve Gluten İndeks Değeri	ICC Standart Methods No:155	500
63	Ekstensografik Analizler		820
64	Farinografik Analizler		680
65	Düşme Sayısı (Alfa Amilaz Aktivitesi)	TS EN ISO 3093	500
66	Amilograf Analizi		820
67	Sedimentasyon ve Modifiye Sedimentasyon	AACC International Method 56-60.01	680
Süt ve Ürünleri Analizleri			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
68	pH	pH Metre İle	390
69	Toplam Asitlik	Titrasyon Yöntemi	520
70	Özgül Ağırlık	Laktodansimetre/ Piknometre	200
71	Toplam Kuru Madde	Gravimetrik Yöntem	455
72	Ham Protein	Kjeldahl Yöntemi	780
73	Yağ	Gerber Yöntemi	450
74	Kül		350
75	Tuz	Mohr Yöntemi	520
76	Hidrojen Peroksit Aranması		350
77	Karbonat Testi		350
78	Nişasta Testi		350
79	Maya Kuvveti		350
80	Dondurmada Hacim Artışı		200
Duyusal Analizler			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
81	Farklılık Testleri (Üçgen Test, İkili Üçlü Test)	Sensory Evaluation Techniques, 4 th Edition, 2006	5500/2 Adet
82	Çoklu Kıyaslama Testleri (Sıralama Testi, Puanlama Testi)	Sensory Evaluation Techniques, 4 th Edition, 2006	5500/3 Adet
83	Tanımlayıcı Duyusal Analizler (Da, Aroma Profil, Lezzet Profil, Tektüre Profil)	Sensory Evaluation Techniques, 4 th Edition, 2006	6000/1 Adet
84	Tüketici Tercih Testleri (30 Kişi İle Çalışılır)	Sensory Evaluation Techniques, 4 th Edition, 2006	8000/1 Adet
85	Duyusal Analiz Eğitimi	Sensory Evaluation Techniques, 4 th Edition, 2006	12300/Kişi/Gün
86	Organoleptik Muayene		1300/örnek

Yardımcı Malzeme Kullanılarak (Süt, Çikolata vb.) Yapılması Gereken Duyusal Analizlerde; Gerekli İlave Malzemeler Numune İle Birlikte Teslim Edilir.			
Pilot İşletme Altyapı Kullanımı			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
87	Üzüm Ezme-Sıkma		3000 TL/ Saat
88	Portakal Sıkma		3000 TL/ Saat
89	Laboratuvar Analizi Kurma ve Validasyon	Çalışmanın Kapsamına göre fiyat belirlenecektir.	
90	Proses Sorun Çözme	Çalışmanın Kapsamına göre fiyat belirlenecektir.	
91	Ürün Geliştirme	Çalışmanın Kapsamına göre fiyat belirlenecektir.	
Pilot İşletmeler, Pilot Ölçekli Üretim Denemeleri İçin Sanayicilerin Kullanımına Açıktır.			
Mikrobiyolojik Analizler			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
92	Toplam Aerobik Bakteri Sayımı (Mezofilik, Termofilik veya Psikrofilik)		650
94	Küf Sayımı		650
95	Maya Sayımı		650
96	Brettanomyces spp. sayımı		1300
97	Brettanomyces spp. PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat)		2300
98	Küf İzolasyonu ve Tanımlanması		1404
99	Maya İzolasyonu ve Tanımlanması		1404
100	Enterobacteriaceae		910
101	Bakteri Toksini		650
102	Bakteri Spor Sayımı		780
103	Laktik Asit Bakterileri Sayımı		910
104	Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanımlanması		2300
105	Enterococcus Sayımı		1040
106	Koliform Aranması		1040
107	Fekal Koliform Aranması		1040
108	Bacillus Cereus Aranması		1040
109	Clostridium Perfringens (Sülfid İndirgeyen Clostridium)		1300
110	Rop Sporu Aranması		1300
111	Salmonella Araması		1560
112	Salmonella Tanımlanması		1950
113	Staphylococcus Aureus Araması		1560
114	Staphylococcus Aureus Tanımlanması		1950
115	Listeria Araması		1560
116	Aflatoksin (Toplam) kalitatif analizi		2080
117	Aflatoksin (Toplam) kantitatif analizi		2080
118	Aflatoksin B1 kalitatif analizi		2080
119	Aflatoksin B1 kantitatif analizi		2080

120	Aflatoksin M1 kalitatif analizi		2860
121	Aflatoksin M1 kantitatif analizi		2860
122	Okratoksin A analizi		2600
123	Cyclopiazonic acid (HPLC/TLC)		2860
124	Gıda Sektöründe Kullanılan Deterjanların Antimikrobiyel Özellikleri Tayini		5200
125	Mikroorganizmaların Antibiyotik Dirençliliklerinin Belirlenmesi		1430
126	Personel Hijyen Kontrolü		1300
Meyve–Sebze ve Ürünleri Analizleri			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
127	Nem		590
128	Suda Çözünür Kuru Madde (Briks)		420
129	Kül		455
130	Yoğunluk		950
131	pH		500
132	Toplam Asitlik		670
133	Toplam Şeker ve İnvert Şeker (Titrimetrik)		2535
134	Tuz (Titrimetrik)		670
135	Su Aktivitesi (Aw)		1000
136	Renk (Minolta Cr-400) (Hunter Lab (Lab Scan Xe)		1000
137	Bulanıklık (Türbidimetre)		845
138	Toplam Fenolik Madde (Spektrofotmetre)		1430
139	Toplam Karotenoid Madde (Spektrofotmetre)		910
140	Toplam Karotenoid Madde (TS 9131’e göre)		3445
141	Antioksidan Kapasitesi (Spektrofotmetre)		1560
142	Monomerik Antosiyanin (Spektrofotmetre)		1560
143	Dolum Oranı (Konservede)		975
144	Süzme Ağırlığı (Konservelerde)		975
145	Reçellerde Meyve Oranı		1300
146	Formol Sayısı		1300
147	Hidroksimetilfurfural (HMF) (HPLC)		1820
148	Furfural (F) (HPLC)		1820
149	Şeftali Nektarında Meyve Oranı (Mg, Ca, K, Formol Sayısı)		2340
150	Kayısı Nektarında Meyve Oranı (Mg, Ca, K, Formol Sayısı)		2340
151	Vişne Nektarında Meyve Oranı (Mg, Ca, K, Formol Sayısı)		2340
152	Portakal Nektarında Meyve Oranı (Mg, Ca, K, Formol Sayısı)		2340
153	C Vitamini (L-Askorbik Asit) (HPLC)		2145
154	Mineral Madde Bileşen Analizi (Bakır, Çinko, Demir, Kalsiyum, Magnezyum, Potasyum, Sodyum Nikel) (Her Bir Bileşen İçin)		2210+ 325/her bileşen

155	Organik Asit Bileşen Analizi (Asetik Asit, Fumarik Asit, Laktik Asit, Malik Asit, Sitrik Asit, Quinik Asit, Formik Asit, Bütirik Asit, Okzalik Asit, İzobütirik Asit) (HPLC) (Her Bir Bileşen İçin)		1950/her bileşen
156	Şeker Bileşenleri (Her Bir Bileşen İçin)		1105
157	Karotenoid Bileşen Analizi (Beta Karoten, Lutein, Likopen, vb) (HPLC) (Her Bir Bileşen İçin)		2275
158	Fenolik Bileşen Analizi (HPLC) (Her Bir Bileşen İçin)		1105
159	Benzoat (veya Benzoik Asit) Analizi		1820
160	Sorbat (veya Sorbik Asit) Analizi		1820
161	Natamisin Analizi		1820
162	Nitrit ve Nitrat Analizi (HPLC)		3120
163	Biberde Acılık Bileşenleri (HPLC) (Her Bileşen İçin)		1950
164	Kuru Meyvelerde Kükürtdioksit Analizi		1820
165	Toplam Flavonoid Analizi (Spektrofotometre)		1820
166	Toplam Pektin Analizi		1885
167	Aminoasit Analizi (Serbest)	HPLC	3250 + (Her Bileşen için 390)
168	Kafein Analizi	HPLC	2860
169	Biyojen Amin Analizi	HPLC	1950
170	Toplam Diyet Lifi		4290

Bal Analizleri

	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
171	Hidroksimetil Furfural (HMF) (HPLC)		1900
172	Su Aktivitesi (Aw)		780
173	Renk (Minolta Cr-400) (Hunter Lab (Lab Scan Xe)		780
174	Viskozite (Brookfield)		230
175	Nem		455
176	Suda Çözünür Kuru Madde (Briks)		325
177	Kül		455

Meyve Sebze İşleme Laboratuvarı Alt Yapı Kullanımı

	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
178	Meyve Suyu Pres (Hidrolik) (Laboratuvar Ölçekli)		720/Saat
179	Turuncgil Ekstraktörü (Laboratuvar Ölçekli)		720/Saat
180	Rotary Evaporatör (Laboratuvar Ölçekli)		560/Saat
181	Pastörizatör (Laboratuvar Ölçekli)		560/Saat

182	Filtrasyon (Plakalı) (Laboratuvar Ölçekli)		720/Saat
183	Ultrasonikatör (Laboratuvar Ölçekli)		1000/Saat
184	Kurutucu (Laboratuvar Ölçekli)		750/Saat
185	Pulper (Laboratuvar Ölçekli)		750/Saat
186	Otoklav (Laboratuvar Ölçekli)		750/Saat
Et ve Et Ürünleri Analizleri			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
187	Nem/Kuru Madde Tayini	AOAC 950.46 (AOAC, 2000)	455
188	Kül Tayini		455
189	Yağ (Soxhlet Ekstraksiyonu) Tayini	AOAC 960.39 (AOAC, 2000)	1105
190	Protein Tayini		780
191	pH	pH Metre İle	390
192	Toplam Asitlik Tayini	Titrasyon Yöntemi	520
193	Tbars (Tiyobarbitirik Asit Reaktif Substans)	Spektrometrik	1040
194	DPPH Tayini		650
195	Piştirme Kaybı		325
196	Su Tutma Kapasitesi		650
197	Emülsiyon Stabilitesi		650
198	Duyusal Analizler		2210/2 Adet
199	Su Aktivitesi (Aw)Tayini		780
200	Renk Değerleri	Minolta Cr-400	780
201	Biyojen Amin Tayini	HPLC İle	1950
202	Nitrozamin Tayini	HPLC İle	2600
203	Hidroksimetilfurfural Tayini	HPLC İle	1950
204	Furfural Tayini	HPLC İle	1950
205	Nitrit ve Nitrat Analizi	HPLC İle	2600
Bitkisel Yağlar ve Zeytinyağı Analizleri			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
206	Yağ Verimi	(Soxhlet-Çözgen Ekstraksiyonu)	1900
207	Fiziksel ve Pomolojik Analizler		900
208	Asit Sayısı	AOCS (Ca 5a 40)	900
209	Peroksit Sayısı	AOCS (Cd 8-53)	900
210	P-Anisidin Sayısı	AOCS (Cd 18-90)	900
211	Tiyobarbitirik Asit (TBA)	AOCS (Cd 19-90)	900
212	Sabunlaşmayan Maddeler	AOCS (Ca 6b-53)	900
213	Konjuge Dien Miktarı	AOCS (Ti 1a-64)	900
214	Uçucu Madde 105°C	TGK (Tebliğ No: 2012,29)	900
215	Çözünmeyen Safsızlıklar	TGK (Tebliğ No: 2012,29)	900
216	Yoğunluk 20°C	AOCS (Cc 10 A-25)	650
217	Kırılma Indisi 40°C	TGK (Tebliğ No: 2012,29)	650

218	Oksidatif Stabilit� Testi	Schaal Oven Testi	2000
219	Serbest Yağ Asitleri	TGK (Tebliğ No: 2014,54)	900
220	Peroksit Sayısı	AOCS (Cd 8-53)	900
221	K232 �zg�l Soğurma	TGK (Tebliğ No: 2014,54)	900
222	K270 �zg�l Soğurma	TGK (Tebliğ No: 2014,54)	900
223	Olgunluk İndeksi	IOOC (Doc No:6)	900
224	Acılık İndeksi	IOOC (Doc, No:12)	650
225	Tokoferol Miktarı (E Vitamini)		2600
226	Fenol B�leşenleri Miktarı		2000
227	Klorofil Miktarı		2000
228	Karatenoid Miktarı		2000
229	Flavonoid Miktarı		2000
230	Antosiyan Miktarı		2000
231	Antioksidan Aktivite Tayini		2000
232	Polar Madde Tayini		2600
�algam Analizleri			
	Analiz	Metot	�cret TL (KDV Hariç)
233	�����r Kuru Madde (m/m)	AOAC (1990)	325
234	Toplam Asitlik (g/L)	Titrasyon Yöntemi	520
235	pH	pH Metre İle	390
236	Uçar Asit (g/L)	Damıtma İle	455
237	Tuz % (m/m)	Mohr Yöntemi	520
238	K�l % (m/m)	Kül Fırını Kullanılarak	455
239	Kimyasal Koruyucu Madde (Sorbik ve Benzoik Asit) (g/L)	HPLC İle	1950
240	% 10'luk Hci'de �����meyen K�l (% m/m)		455
241	Yapay Boya Maddesi		800
242	Arsenik (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1950
243	Bakır (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1950
244	�inko (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1950
245	Demir (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1950
246	Kalay (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1950
247	Kurşun (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1950
248	Renk Analizi (Hunter L*a*b*)	Hunter Lab Cihazı İle	780
249	Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı		650
250	Koliform Tayini		1040
251	Toplam Maya Sayımı		650
252	K�f Tayini		650
253	Laktik Asit Bakteri Sayımı		910
254	<i>Salmonella</i> Tayini		1950
255	Organik Asit Tayini (Laktik Asit, Asetik Asit, Sitrik Asit)	HPLC İle	2600

256	Şeker Analizi (Glukoz, Fruktoz, Sakkaroz)	HPLC İle	2600
257	Özgül Ağırlık Tayini		520
258	Toplam Fenol Tayini	Spektrofotometre İle	1820
259	Toplam Antosiyanin Tayini	Spektrofotometre İle	877,5
260	İndirgen Şeker Tayini		1950
261	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek)	Kit Kullanarak	1350
262	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek)	Qubit Cihazı Ve Agarose Jel İle	1350
263	Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat)	Thermal Cycler Cihazı İle	2300
264	Agarose Jel Elektrophorezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	1900
Sirke Analizleri			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
265	Toplam Asitlik (g/100 mL)	Titrasyon Yöntemi	520
266	Etil Alkol (% v/v) (Densimetrik)		715
267	Toplam Katı Madde Miktarı		455
268	Kül Tayini	Kül Fırını Kullanılarak	455
269	Organik, İnorganik Asit Ve Boya Tayini		1300
270	Toplam Kükürt Dioksit (SO ₂) Tayini (mg/L)		540
271	Uçar Asit (g/L)	Damıtma İle	455
272	Toplam Bakır, Demir Tayini (mg/L)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1950
273	Toplam Çinko Tayini (mg/L)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1950
274	Toplam Kurşun, Arsenik Tayini (mg/L)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1950
275	Toplam Diğer Elementler ve Bileşikler Tayini (mg/L)		1300
276	Asetil Metil Karbinol Testi		572,832
277	Uçucu Olmayan Asit Miktarı (g/L)		455
278	Oksidasyon Sayısı		429,624
279	İyot Sayısı		429,624
280	Ester Sayısı		393,822
281	Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı		650
282	Toplam Asetik Asit Bakteri Sayısı		1040
283	Koliform Tayini		1040
284	Toplam Maya Sayımı		650
285	Küf Sayımı		650
286	Özgül Ağırlık Tayini		520
287	Şeker Analizi (Glukoz, Fruktoz, Sakkaroz)	HPLC İle	2600
288	Toplam Fenol Tayini	Spektrofotometre İle	1820
289	Toplam Antosiyanin Tayini	Spektrofotometre İle	877,5
290	Organik Asit Tayini (Laktik Asit, Asetik Asit, Sitrik Asit, Malik Asit)	HPLC İle	2600
291	Renk Analizi (Hunter L*a*b*)	Hunter Lab Cihazı İle	780
292	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek)	Kit Kullanarak	1350

293	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek)	Qubit Cihazı Ve Agarose Jel İle	1350
294	Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat)	Thermal Cycler Cihazı İle	2300
295	Agarose Jel Elektroforezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	1900
Sofralık Zeytin Analizleri			
	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
295	Tane İriliği Tayini		269
296	Meyve Etinde Kurşun Tayini (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	644
297	Meyve Etinde Kalay Tayini (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	644
298	Meyve Etinde Bakır Tayini (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	644
299	Siyah Zeytinlerde Ferro Glukonat Ve Ferro Laktat İçeriği (mg/kg)		537
300	Tuz %	Mohr Yöntemi	520
301	pH	pH Metre İle	390
302	Toplam Asitlik Tayini % (m/m)	Titrasyon Yöntemi	520
303	Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı	Pca Besiyerine Ekim İle	650
304	Koliform Tayini	Ems Yöntemi	1040
305	Toplam Maya Sayımı		650
306	Laktik Asit Bakteri Sayımı		910
307	Küf Sayımı		650
308	Uçar Asit (g/L)	Damıtma İle	455
309	Termofilik Anaerobik Bakteri Sayımı		650
310	Renk Analizi (Hunter L*a*b*)	Hunter Lab Cihazı İle	780
311	Kuru Madde Tayini	AOAC (1990)	455
312	Kül Tayini	Kül Fırını Kullanılarak	455
313	Dolum Oranı Belirlenmesi		251
314	Süzme Kütlesi Oranı		251
315	Meyve Eti-Çekirdek Oranı		286
316	Olgunluk Tayini		286
317	Toplam Maya Sayımı		650
318	Laktik Asit Bakteri Sayımı		910
319	Yağ Tayini		465
320	En-Boy Oranı Belirlenmesi		269
321	Nem Tayini		455
322	Su Aktivitesi (Aw) Tayini		780
323	İndirgen Şeker Tayini		1950
324	Organik Asit Analizi (Laktik Asit, Malik Asit, Sitrik Asit, Asetik Asit)	HPLC İle	2600
325	Özgül Ağırlık Tayini		520
326	Fenolik Bileşik Analizi (Oleuropein, Hidroksitirozol, Rutin, Luteolin, Vanilik Asit, P-Kumarik Asit)	HPLC İle	2600
327	Şeker Analizi (Glukoz, Fruktoz, Sakkaroz)	HPLC İle	2600

328	Toplam Fenol Tayini	Spektrofotometre İle	1820
329	Toplam Antosiyanin Tayini	Spektrofotometre İle	88
330	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek)	Kit Kullanarak	1350
331	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek)	Qubit Cihazı Ve Agarose Jel İle	1350
332	Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat)	Thermal Cyclers Cihazı İle	2300
333	Agarose Jel Elektrophorezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	1900

Ekmek Mayası Analizleri

	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
334	Mayadan Başka Toplam Mikroorganizma Belirlenmesi		650
335	Sünme (Rop) Sporu Belirlenmesi		1300
336	Koliform Bakteri Tayini		1040
337	Rutubet (% m/m)		304
338	Fermentasyon Gücü (CO ₂ /mL) Belirlenmesi		573
339	Laktik Asit Bakteri Sayımı		910
340	Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı		650
341	Maya Sayımı (kob/g)		650
342	Renk Analizi (Hunter L*a*b*)	Hunter Lab Cihazı	780
343	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek)	Kit Kullanarak	1350
344	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek)	Qubit Cihazı ve Agarose Jel	1350
345	Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat)	Thermal Cyclers Cihazı İle	2300
346	Agarose Jel Elektrophorezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	1900

Turşu Analizleri

	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
347	Süzme Kütlesi Oranı (%)		212
348	Süzme Kütlesinde Başka Sebze Oranı (%)		212
349	Toplam Asitlik (%)	Titrasyon Yöntemi	520
350	Metalik Madde Tayini (Kurşun, Kalay, Bakır, Çinko, Demir) mg/Kg	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1950
351	Uçar Asit (g/L)	Damıtma İle	455
352	Tuz (%)	Mohr Yöntemi	520
353	Boylama		212
354	Toplam Maya Sayımı		650
355	Küf Sayımı		650
356	Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı		212
357	Laktik Asit Bakteri Sayımı		910

358	Koliform Tayini		1040
359	Toplam Antosiyenin Tayini	Spektrofotometre İle	212
360	Toplam Fenol Tayini	Spektrofotometre İle	1820
361	pH Tayini	pH Metre İle	390
362	Kuru Madde Tayini	AOAC (1990)	455
363	Kül Tayini	Kül Fırını Kullanılarak	455
364	Organik Asit Analizi (Laktik Asit, Malik Asit, Sitrik Asit, Asetik Asit)	HPLC Yöntemi	2600
365	Şeker Analizi (Glukoz, Fruktoz, Sakkaroz)	HPLC Yöntemi	2600
366	Renk Analizi (Hunter L*a*b*)	Hunter Lab Cihazı İle	780
367	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek)	Kit Kullanarak	1350
368	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek)	Qubit Cihazı ve Agarose Jel İle	1350
369	Laktik Asit Bakteriİleri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat)	Thermal Cyclers Cihazı İle	2300
370	Agarose Jel Elektroforezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	1900

Alkollü İçkiler Analizleri

	Analiz	Metot	Ücret TL (KDV Hariç)
371	Toplam Oksijen (mg/L) (Bira)	IOB Metodu	1000
372	Yapay Köpürtücü Aranması (Bira)	IOB Metodu	810
373	Serbest Amino Azot (Spektrofotometrik) (Bira)	Spektrofotometrik	1000
374	Son Fermantasyon Derecesi (Analytica-EBC) (Bira)	Analytica –EBC	1000
375	Organik Asit Analizi (Laktik Asit, Malik Asit, Sitrik Asit, Asetik Asit) (Bira)	HPLC İle	2200
376	Şeker Analizi (Glukoz, Fruktoz, Sakkaroz) (Bira)	HPLC İle	2200
377	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek) (Bira)	Kit Kullanarak	600
378	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek) (Bira)	Qubit Cihazı ve Agarose Jel İle	1050
379	Laktik Asit Bakteriİleri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat) (Bira)	Thermal Cyclers Cihazı İle	4400
380	Agarose Jel Elektroforezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek) (Bira)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	600
381	Permanganat Zamanı (20°C, Dakika) (Denatüre Edilmemiş Etil Alkol)	2000R1623 Nolu AB Mevzuatı – 3 Nolu Analiz Yöntemi	1100
382	UV Test (Denatüre Edilmemiş Etil Alkol)	2000R1623 Nolu AB Mevzuatı – 12 Nolu Analiz Yöntemi	1100
383	C ¹³ İçeriğinin Miktarı (CBQ/GC) (Denatüre Edilmemiş Etil Alkol)	2000R1623 Nolu AB Mevzuatı – 13 Nolu Analiz Yöntemi	7350

384	Kırılma İndisi (20°C) (Denatüre Edilmemiş Etil Alkol)		825
385	Metil Etil Keton (GC) (Etil Alkolde Denatürant Madde)	2000R1623 Nolu AB Mevzuatı Analiz Yöntemi	3400
386	Sanayi Etanolü (Bioetanol)		7000
387	Sanayi Metanolü (Metanol)		7000
388	Kırılma İndisi (20°C) (Metanol)		825
389	Yoğunluk (g/mL, 20°C) (Metanol)	2000R2870 Nolu AB Mevzuatı – I Nolu Analiz Yöntemi	550
390	Özgül Ağırlık (20°C/20°C) (Metanol)		550
391	Metanol Saflığı (% Konsantrasyon) (Metanol)	2000R1623 Nolu AB Mevzuatı Analiz Yöntemi	3380
392	Distilasyon Aralığı (760 MmHG, °C) (Metanol)		825
393	Uçucu Olmayan Madde Miktarı (mg/mL) (Metanol)		2400
394	Su Miktarı (% Ağırlık) (Metanol)		1000
395	Serbest Asit Miktarı (Asetik Asit Cinsinden) (% Ağırlık) (Metanol)		680
396	Permanganat Zamanı (15°C, dakika) (Metanol)		825
397	Serbest Kükürt Dioksit (mg/L) (Şarap)	1990R2676 Nolu Ab Mevzuatı – 25 Nolu Analiz Yöntemi-OIV	950
398	Kül (Şarap)	OIV Metodu	1000
399	Bulanıklık (Şarap)	Türbidimetre	1200
400	Çözülmüş Oksijen (Şarap)	OIV Metodu	1000
401	Kül Alkaliliği (Şarap)		1100
402	Malvidin Diglikozit (Şarap)	HPLC Metodu	2200
403	Aroma Maddeleri Analizi (Şarap)	GC MS-Olfaktometri	12000
404	Gliserol (Şarap)	HPLC Metodu	2200
405	Malik Asit (Malolaktik) (Şarap)	Kağıt Kromatografisi	1200
406	Sorbik Asit (Şarap)	HPLC	2200
407	Organik Asitler Dağılımı (Şarap)	HPLC Metodu	2200
408	Şekerlerin Dağılımı (Şarap)	HPLC Metodu	2200
409	Duyusal Analiz (Degüstasyon) (Şarap)	OIV Metodu	4000
410	Toplam Canlı Bakteri Sayımı (Bira)		900
411	Toplam Maya Sayımı (Bira)		900
412	Küf Sayımı (Bira)		900
413	Koliform Tayini (Bira)		900
414	Laktik Asit Bakteri Sayımı (Bira)		900
415	İnkübasyon Testi		1000
416	Durultma Testi		1000
417	Protein Kanıtlama Testi		1000
418	Tartarat Kanıtlama Testi		1000

419	Maya Kanıtlama Testi		1000
420	Bakteri Kanıtlama Testi		1000
421	Beyaz Kırılma Testi		1000
432	Şarapta etil fenol-etil guaiakol analizi (Brettanomyces kusurları)	GC-MS	5000
433	Bulanıklık Nedeni Tespit Çalışması		5000
434	Şarapta Brettanomyces spp. Tespiti ve sayımı		1300
Eğitim/Danışmanlık			
	Analiz		Ücret TL (KDV Hariç)
422	Uzman Görüşü Raporu Hazırlama		10000/Örnek
423	Danışmanlık Hizmeti Saat/Kişi		3000 Saat/Kişi
424	Danışmanlık Hizmeti Gün/Kişi		10000 Gün/Kişi
425	Yönetim Sistemleri/Gıda Eğitimi		12000 TL/ Kişi/Gün
426	Yerinde Analiz Örnekleme		3000 TL/ Örn.
427	ISO/IEC 17025:2017 Laboratuvar Akreditasyonu Eğitimi		12000 TL Kişi/Gün
428	Metot Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliği Eğitimi		12000 TL Kişi/Gün
429	Şarap Analizleri Eğitimi		13000 TL Kişi/Gün
430	Distile Alkollü İçkiler Analizleri Eğitimi		13000 TL Kişi/Gün
431	Bira Analizleri Eğitimi		12000 TL Kişi/Gün

- Fiyatlara KDV Dahil Değildir.