

Gıda Mühendisliği Bölümü Özel Hizmet Listesi – 2025

Gıda Mühendisliği Bölüm Analizleri			
Genel Gıda Analizleri			
30	Nem		350
31	Kuru Madde, Suda Çözünür (Briks)		250
32	Kül		350
33	Toplam Kuru Madde		350
34	Tuz		400
35	Ham Protein		600
36	Kurumadde (Sıvı Gıdalar)	Piknometrik	250
37	İndirgen Şeker		1500
38	Toplam Şeker		1500
39	Şekerler (HPLC)		2000
40	Toplam Asitlik (Titrasyon)		400
41	pH		300
42	Organik Asitler (HPLC)		2000
43	Toplam Fenol Bileşikleri (Spektrometre)		850
44	Toplam Fenol Bileşikleri (HPLC)		2000
45	Renk (Hunter Lab (Lab Scan Xe)		600
46	Bulanıklık (Türbidimetre)		500
47	Yağ Asitleri (GC)		2500
48	Sorbik Asit (HPLC)		1500
49	Benzoik Asit (HPLC)		1500
50	Sitrik Asit (HPLC)		1500
51	Demir		1500
52	Su Aktivitesi		600
Tahıl Ürünleri Analizleri			
53	Kuru Madde (veya Nem)		350
54	Kül		350
55	Asitlik ve pH		300
56	Tuz		400
57	Ham Sellüloz		840
58	Sertlik - Yumuşaklık		350
59	Hektolitre Ağırlığı		280
60	Bin Dane Ağırlığı		280
61	İrilik ve Yeknesaklık		350
62	Yaş Gluten ve Gluten İndeks Değeri	ICC Standart Methods No:155	385
63	Ekstensografik Analizler		630
64	Farinografik Analizler		525
65	Düşme Sayısı (Alfa Amilaz Aktivitesi)	TS EN ISO 3093	385
66	Amilograf Analizi		630

67	Sedimentasyon ve Modifiye Sedimentasyon	AACC International Method 56-60.01	525
Süt ve Ürünleri Analizleri			
68	pH	pH Metre İle	300
69	Toplam Asitlik	Titrasyon Yöntemi	400
70	Özgül Ağırlık	Laktodansimetre/ Piknometre	200
71	Toplam Kuru Madde	Gravimetrik Yöntem	350
72	Ham Protein	Kjeldahl Yöntemi	600
73	Yağ	Gerber Yöntemi	450
74	Kül		350
75	Tuz	Mohr Yöntemi	400
76	Hidrojen Peroksit Aranması		350
77	Karbonat Testi		350
78	Nişasta Testi		350
79	Maya Kuvveti		350
80	Dondurmada Hacim Artışı		200
Duyusal Analizler			
81	Farklılık Testleri (Üçgen Test, İkili Üçlü Test)	Sensory Evaluation Techniques, 4 th Edition, 2006	3500/2 Adet
82	Çoklu Kıyaslama Testleri (Sıralama Testi, Puanlama Testi)	Sensory Evaluation Techniques, 4 th Edition, 2006	3500/3 Adet
83	Tanımlayıcı Duyusal Analizler (Da, Aroma Profil, Lezzet Profil, Tektüre Profil)	Sensory Evaluation Techniques, 4 th Edition, 2006	4000/1 Adet
84	Tüketici Tercih Testleri (30 Kişi İle Çalışılır)	Sensory Evaluation Techniques, 4 th Edition, 2006	6000/1 Adet
85	Duyusal Analiz Eğitimi	Sensory Evaluation Techniques, 4 th Edition, 2006	9500/Kişi/Gün
86	Organoleptik Muayene		1000/örnek
Yardımcı Malzeme Kullanılarak (Süt, Çikolata vb.) Yapılması Gereken Duyusal Analizlerde; Gerekli İlave Malzemeler Numune İle Birlikte Teslim Edilir.			
Pilot İşletme Altyapı Kullanımı			
87	Üzüm Ezme-Sıkma		2000 TL/ Saat
88	Portakal Sıkma		2000 TL/ Saat
89	Laboratuvar Analizi Kurma ve Validasyon		10500 TL/Gün
90	Proses Sorun Çözme		4500 TL/Gün
91	Ürün Geliştirme		20000 TL/Adet
Pilot İşletmeler, Pilot Ölçekli Üretim Denemeleri İçin Sanayicilerin Kullanımına Açıktır.			
Mikrobiyolojik Analizler			
92	Toplam Aerobik Bakteri Sayımı		500

	(Mezofilik, Termofilik veya Psikrofilik)		
93	Küf Sayımı		500
94	Maya Sayımı		500
95	Küf İzolasyonu ve Tanımlanması		1080
96	Maya İzolasyonu ve Tanımlanması		1080
98	<i>Enterobacteriaceae</i>		700
99	Bakteri Toksini		430.31
100	Bakteri Spor Sayımı		516.38
101	Laktik Asit Bakterileri Sayımı		700
102	Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanımlanması		1080.00
103	<i>Enterococcus</i> Sayımı		800
104	Koliform Aranması		800
105	Fekal Koliform Aranması		800
106	<i>Bacillus Cereus</i> Aranması		800
107	<i>Clostridium Perfringens</i> (Sülfid İndirgeyen <i>Clostridium</i>)		1000
109	Rop Sporu Aranması		1000
110	<i>Salmonella</i> Araması		1200
111	<i>Salmonella</i> Tanımlanması		1500
112	<i>Staphylococcus Aureus</i> Araması		1200
113	<i>Staphylococcus Aureus</i> Tanımlanması		1500
114	<i>Listeria</i> Araması		1200
123	Gıda Sektöründe Kullanılan Deterjanların Antimikrobiyel Özellikleri Tayini		3872.81
124	Mikroorganizmaların Antibiyotik Dirençliliklerinin Belirlenmesi		1004.06
125	Personel Hijyen Kontrolü		1000
Meyve–Sebze ve Ürünleri Analizleri			
126	Nem		350
127	Suda Çözünür Kuru Madde (Briks)		250
128	Kül		350
129	Yoğunluk		730
130	pH		300
131	Toplam Asitlik		300
132	Toplam Şeker ve İnvert Şeker (Titrimetrik)		1500
133	Tuz (Titrimetrik)		460
134	Su Aktivitesi (Aw)		840
135	Renk (Minolta Cr-400) (Hunter Lab (Lab Scan Xe)		840
136	Bulanıklık (Türbidimetre)		500
137	Toplam Fenolik Madde (Spektrofotmetre)		975
138	Toplam Karotenoid Madde (Spektrofotmetre)		700
139	Toplam Karotenoid Madde (TS 9131'e göre)		2650
140	Antioksidan Kapasitesi (Spektrofotmetre)		1200
141	Monomerik Antosiyanin (Spektrofotmetre)		1200
142	Dolum Oranı (Konservede)		750
143	Süzme Ağırlığı (Konservelerde)		750
144	Reçellerde Meyve Oranı		1000

145	Formol Sayısı		1000
146	Hidroksimetilfurfural (HMF) (HPLC)		1400
147	Furfural (F) (HPLC)		1400
148	Şeftali Nektarında Meyve Oranı (Mg, Ca, K, Formol Sayısı)		1800
149	Kayısı Nektarında Meyve Oranı (Mg, Ca, K, Formol Sayısı)		1800
150	Vişne Nektarında Meyve Oranı (Mg, Ca, K, Formol Sayısı)		1800
151	Portakal Nektarında Meyve Oranı (Mg, Ca, K, Formol Sayısı)		1800
152	C Vitamini (L-Askorbik Asit) (HPLC)		1650
153	Mineral Madde Bileşen Analizi (Bakır, Çinko, Demir, Kalsiyum, Magnezyum, Potasyum, Sodyum Nikel) (Her Bir Bileşen İçin)		1700+ 250/her bileşen
154	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)		1500/her bileşen
155	Şeker Bileşenleri (Her Bir Bileşen İçin)		850
156	Karotenoid Bileşen Analizi (Beta Karoten, Lutein, Likopen, vb) (HPLC) (Her Bir Bileşen İçin)		1750
157	Fenolik Bileşen Analizi (HPLC) (Her Bir Bileşen İçin)		850
158	Benzoat (veya Benzoik Asit) Analizi		1400
159	Sorbat (veya Sorbik Asit) Analizi		1400
160	Natamisin Analizi		1400
161	Nitrit ve Nitrat Analizi (HPLC)		2400
162	Biberde Acılık Bileşenleri (HPLC) (Her Bileşen İçin)		1500
163	Kuru Meyvelerde Kükürtdioksit Analizi		1400
164	Toplam Flavonoid Analizi (Spektrofotometre)		1400
165	Toplam Pektin Analizi		1450
166	Aminoasit Analizi (Serbest)	HPLC	2500+ (Her Bileşen için 300) TL
167	Kafein Analizi	HPLC	2200
168	Biyojen Amin Analizi	HPLC	1500
169	Toplam Diyet Lifi		3300
Bal Analizleri			
170	Hidroksimetil Furfural (HMF) (HPLC)		1900
171	Su Aktivitesi (Aw)		840
172	Renk (Minolta Cr-400) (Hunter Lab (Lab		840

	Scan Xe)		
173	Viskozite (Brookfield)		230
174	Nem		475
175	Suda Çözünür Kuru Madde (Briks)		300
176	Kül		350
Meyve Sebze İşleme Laboratuvarı Alt Yapı Kullanımı			
177	Meyve Suyu Pres (Hidrolik) (Laboratuvar Ölçekli)		720/Saat
178	Turunçgil Ekstraktörü (Laboratuvar Ölçekli)		720/Saat
179	Rotary Evaporatör (Laboratuvar Ölçekli)		560/Saat
180	Pastörizatör (Laboratuvar Ölçekli)		560/Saat
181	Filtrasyon (Plakalı) (Laboratuvar Ölçekli)		720/Saat
182	Ultrasonikatör (Laboratuvar Ölçekli)		1000/Saat
183	Kurutucu (Laboratuvar Ölçekli)		750/Saat
184	Pulper (Laboratuvar Ölçekli)		750/Saat
185	Otoklav (Laboratuvar Ölçekli)		750/Saat
Et ve Et Ürünleri Analizleri			
186	Nem/Kuru Madde Tayini	AOAC 950.46 (AOAC, 2000)	350
187	Kül Tayini		350
188	Yağ (Soxhlet Ekstraksiyonu) Tayini	AOAC 960.39 (AOAC, 2000)	850
189	Protein Tayini		600
190	pH	pH Metre İle	300
191	Toplam Asitlik Tayini	Titrasyon Yöntemi	400
192	Tbars (Tiyobarbitirik Asit Reaktif Substans)	Spektrometrik	800
193	DPPH Tayini		500
194	Pişirme Kaybı		250
195	Su Tutma Kapasitesi		500
196	Emülsiyon Stabilitesi		500
197	Duyusal Analizler		1700/2 Adet
198	Su Aktivitesi (Aw)Tayini		600
199	Renk Değerleri	Minolta Cr-400	600
200	Biyojen Amin Tayini	HPLC İle	1500
201	Nitrozamin Tayini	HPLC İle	2000
202	Hidroksimetilfurfural Tayini	HPLC İle	1500
203	Furfural Tayini	HPLC İle	1500
204	Nitrit ve Nitrat Analizi	HPLC İle	2000
Bitkisel Yağlar ve Zeytinyağı Analizleri			
205	Yağ Verimi	(Soxhalet-Çözgen Ekstraksiyonu)	1400
206	Fiziksel ve Pomolojik Analizler		700
207	Asit Sayısı	AOCS (Ca 5a 40)	700
208	Peroksit Sayısı	AOCS (Cd 8-53)	700
209	P-Anisidin Sayısı	AOCS (Cd 18-90)	700
210	Tiyobarbutirik Asit (TBA)	AOCS (Cd 19-90)	700
211	Sabunlaşmayan Maddeler	AOCS (Ca 6b-53)	700

212	Konjuge Dien Miktarı	AOCS (Ti 1a-64)	2000
213	Uçucu Madde 105°C	TGK (Tebliğ No: 2012,29)	700
214	Çözünmeyen Safsızlıklar	TGK (Tebliğ No: 2012,29)	700
215	Yoğunluk 20°C	AOCS (Cc 10 A-25)	500
216	Kırılma Indisi 40°C	TGK (Tebliğ No: 2012,29)	500
217	Oksidatif Stabilite Testi	Schaal Oven Testi	1500
218	Serbest Yağ Asitleri	TGK (Tebliğ No: 2014,54)	700
219	Peroksit Sayısı	AOCS (Cd 8-53)	700
220	K232 Özgül Soğurma	TGK (Tebliğ No: 2014,54)	700
221	K270 Özgül Soğurma	TGK (Tebliğ No: 2014,54)	700
222	Olgunluk İndeksi	IOOC (Doc No:6)	700
223	Acılık İndeksi	IOOC (Doc, No:12)	500
224	Tokoferol Miktarı (E Vitamini)		2000
225	Fenol Bileşenleri Miktarı		1500
226	Klorofil Miktarı		1500
227	Karatenoid Miktarı		1500
228	Flavonoid Miktarı		1500
229	Antosiyan Miktarı		1500
230	Antioksidan Aktivite Tayini		1500
231	Polar Madde Tayini		2000
Şalgam Analizleri			
232	Çözünür Kuru Madde (m/m)	AOAC (1990)	250
233	Toplam Asitlik (g/L)	Titrasyon Yöntemi	400
234	pH	pH Metre İle	300
235	Uçar Asit (g/L)	Damıtma İle	350
236	Tuz % (m/m)	Mohr Yöntemi	400
237	Kül % (m/m)	Kül Fırını Kullanılarak	350
238	Kimyasal Koruyucu Madde (Sorbik ve Benzoik Asit) (g/L)	HPLC İle	1500
239	% 10'luk Hci'de Çözünmeyen Kül (% m/m)		350
240	Yapay Boya Maddesi		605,88
241	Arsenik (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1500
242	Bakır (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1500
243	Çinko (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1500
244	Demir (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1500
245	Kalay (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1500
246	Kurşun (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1500
247	Renk Analizi (Hunter L*a*b*)	Hunter Lab Cihazı İle	600
248	Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı		500
249	Koliform Tayini		800

250	Toplam Maya Sayımı		500
251	Küf Tayini		500
252	Laktik Asit Bakteri Sayımı		700
253	Salmonella Tayini		826,20
254	Organik Asit Tayini (Laktik Asit, Asetik Asit, Sitrik Asit)	HPLC İle	2000
255	Şeker Analizi (Glukoz, Fruktoz, Sakkaroz)	HPLC İle	2000
256	Özgül Ağırlık Tayini		400
257	Toplam Fenol Tayini	Spektrofotometre İle	1400
258	Toplam Antosiyenin Tayini	Spektrofotometre İle	675,00
259	İndirgen Şeker Tayini		1500
260	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek)	Kit Kullanarak	500
261	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek)	Qubit Cihazı Ve Agarose Jel İle	500
262	Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat)	Thermal Cyler Cihazı İle	1080
263	Agarose Jel Elektforezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	500
Sirke Analizleri			
264	Toplam Asitlik (g/100 mL)	Titrasyon Yöntemi	400
265	Etil Alkol (% v/v) (Dansimetrik)		550
266	Toplam Katı Madde Miktarı		350
267	Kül Tayini	Kül Fırını Kullanılarak	350
268	Organik, İnorganik Asit Ve Boya Tayini		1000
269	Toplam Kükürt Dioksit (SO ₂) Tayini (mg/L)		413,10
270	Uçar Asit (g/L)	Damıtma İle	350
271	Toplam Bakır, Demir Tayini (mg/L)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1500
272	Toplam Çinko Tayini (mg/L)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1500
273	Toplam Kurşun, Arsenik Tayini (mg/L)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1500
274	Toplam Diğer Elementler ve Bileşikler Tayini (mg/L)		1000
275	Asetil Metil Karbinol Testi		440,64
276	Uçucu Olmayan Asit Miktarı (g/L)		350
277	Oksidasyon Sayısı		330,48
278	İyot Sayısı		330,48
279	Ester Sayısı		302,94
280	Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı		500
281	Toplam Asetik Asit Bakteri Sayısı		800
282	Koliform Tayini		800
283	Toplam Maya Sayımı		500
284	Küf Sayımı		500
285	Özgül Ağırlık Tayini		400
286	Şeker Analizi (Glukoz, Fruktoz, Sakkaroz)	HPLC İle	2000
287	Toplam Fenol Tayini	Spektrofotometre İle	1400
288	Toplam Antosiyenin Tayini	Spektrofotometre İle	675,00

289	Organik Asit Tayini (Laktik Asit, Asetik Asit, Sitrik Asit, Malik Asit)	HPLC İle	2000
290	Renk Analizi (Hunter L*a*b*)	Hunter Lab Cihazı İle	600
291	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek)	Kit Kullanarak	500
292	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek)	Qubit Cihazı Ve Agarose Jel İle	500
293	Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat)	Thermal Cycler Cihazı İle	1080
294	Agarose Jel Elektforezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	500
Sofralık Zeytin Analizleri			
295	Tane İriliği Tayini		206,55
296	Meyve Etinde Kurşun Tayini (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	495,72
297	Meyve Etinde Kalay Tayini (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	495,72
298	Meyve Etinde Bakır Tayini (mg/kg)	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	495,72
299	Siyah Zeytinlerde Ferro Glukonat Ve Ferro Laktat İçeriği (mg/kg)		413,10
300	Tuz %	Mohr Yöntemi	400
301	pH	pH Metre İle	300
302	Toplam Asitlik Tayini % (m/m)	Titrasyon Yöntemi	400
303	Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı	Pca Besiyerine Ekim İle	500
304	Koliform Tayini	Ems Yöntemi	800
305	Toplam Maya Sayımı		500
306	Laktik Asit Bakteri Sayımı		700
307	Küf Sayımı		500
308	Uçar Asit (g/L)	Damıtma İle	350
309	Termofilik Anaerobik Bakteri Sayımı		500
310	Renk Analizi (Hunter L*a*b*)	Hunter Lab Cihazı İle	600
311	Kuru Madde Tayini	AOAC (1990)	350
312	Kül Tayini	Kül Fırını Kullanılarak	350
313	Dolum Oranı Belirlenmesi		192,78
314	Süzme Kütlesi Oranı		192,78
315	Meyve Eti-Çekirdek Oranı		220,32
316	Olgunluk Tayini		220,32
317	Toplam Maya Sayımı		500
318	Laktik Asit Bakteri Sayımı		700
319	Yağ Tayini		358,02
320	En-Boy Oranı Belirlenmesi		206,55
321	Nem Tayini		350
322	Su Aktivitesi (Aw) Tayini		600
323	İndirgen Şeker Tayini		1500
324	Organik Asit Analizi (Laktik Asit, Malik Asit, Sitrik Asit, Asetik Asit)	HPLC İle	2000
325	Özgül Ağırlık Tayini		400
326	Fenolik Bileşik Analizi (Oleuropein, Hidroksitirozol, Rutin, Luteolin, Vanilik	HPLC İle	2000

	Asit, P-Kumarik Asit)		
327	Şeker Analizi (Glukoz, Fruktoz, Sakkaroz)	HPLC İle	2000
328	Toplam Fenol Tayini	Spektrofotometre İle	1400
329	Toplam Antosiyanin Tayini	Spektrofotometre İle	67,50
330	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek)	Kit Kullanarak	500
331	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek)	Qubit Cihazı Ve Agarose Jel İle	500
332	Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat)	Thermal Cycler Cihazı İle	1080
333	Agarose Jel Elektforezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	500
Ekmek Mayası Analizleri			
334	Mayadan Başka Toplam Mikroorganizma Belirlenmesi		500
335	Sünme (Rop) Sporu Belirlenmesi		1000
336	Koliform Bakteri Tayini		800
337	Rutubet (% m/m)		234,09
338	Fermentasyon Gücü (CO ₂ /mL) Belirlenmesi		440,64
339	Laktik Asit Bakteri Sayımı		700
340	Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı		500
341	Maya Sayımı (kob/g)		500
342	Renk Analizi (Hunter L*a*b*)	Hunter Lab Cihazı	600
343	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek)	Kit Kullanarak	500
344	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek)	Qubit Cihazı ve Agarose Jel	500
345	Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat)	Thermal Cycler Cihazı İle	1080
346	Agarose Jel Elektforezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	500
Turşu Analizleri			
347	Süzme Kütlesi Oranı (%)		163,2
348	Süzme Kütlesinde Başka Sebze Oranı (%)		163,2
349	Toplam Asitlik (%)	Titration Yöntemi	400
350	Metalik Madde Tayini (Kurşun, Kalay, Bakır, Çinko, Demir) mg/Kg	Atomik Absorpsiyon Cihazı İle	1500
351	Uçar Asit (g/L)	Damıtma İle	350
352	Tuz (%)	Mohr Yöntemi	400
353	Boylama		163,2
354	Toplam Maya Sayımı		500
355	Küf Sayımı		500
356	Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı		163,2
357	Laktik Asit Bakteri Sayımı		700
358	Koliform Tayini		800
359	Toplam Antosiyanin Tayini	Spektrofotometre İle	163,2
360	Toplam Fenol Tayini	Spektrofotometre İle	1400

361	pH Tayini	pH Metre İle	300
362	Kuru Madde Tayini	AOAC (1990)	350
363	Kül Tayini	Kül Fırını Kullanılarak	350
364	Organik Asit Analizi (Laktik Asit, Malik Asit, Sitrik Asit, Asetik Asit)	HPLC Yöntemi	2000
365	Şeker Analizi (Glukoz, Fruktoz, Sakkaroz)	HPLC Yöntemi	2000
366	Renk Analizi (Hunter L*a*b*)	Hunter Lab Cihazı İle	600
367	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek)	Kit Kullanarak	500
368	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek)	Qubit Cihazı ve Agarose Jel İle	500
369	Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat)	Thermal Cycler Cihazı İle	1080
370	Agarose Jel Elektforezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	500
Alkollü İçkiler Analizleri			
371	Toplam Oksijen (mg/L) (Bira)	IOB Metodu	780
372	Yapay Köpürtücü Aranması (Bira)	IOB Metodu	625
373	Serbest Amino Azot (Spektrofotometrik) (Bira)	Spektrofotometrik	780
374	Son Fermantasyon Derecesi (Analytica-EBC) (Bira)	Analytica –EBC	780
375	Organik Asit Analizi (Laktik Asit, Malik Asit, Sitrik Asit, Asetik Asit) (Bira)	HPLC İle	1550
376	Şeker Analizi (Glukoz, Fruktoz, Sakkaroz) (Bira)	HPLC İle	1550
377	Mikroorganizmadan Genomik DNA Ekstraksiyonu (1 Örnek) (Bira)	Kit Kullanarak	460
378	DNA Molekül Büyüklüğü ve Miktar Tayini (1 Örnek) (Bira)	Qubit Cihazı ve Agarose Jel İle	810
379	Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların PCR Yöntemi İle Tanımlanması (1 Adet İzolat) (Bira)	Thermal Cycler Cihazı İle	3375
380	Agarose Jel Elektforezi ve Görüntü Analizi (10 Örnek) (Bira)	Jel Görüntüleme Sistemi İle	460
381	Permanganat Zamani (20°C, Dakika) (Denatüre Edilmemiş Etil Alkol)	2000R1623 Nolu AB Mevzuatı – 3 Nolu Analiz Yöntemi	850
382	UV Test (Denatüre Edilmemiş Etil Alkol)	2000R1623 Nolu AB Mevzuatı – 12 Nolu Analiz Yöntemi	850
383	C ¹³ İçeriğinin Miktarı (CBQ/GC) (Denatüre Edilmemiş Etil Alkol)	2000R1623 Nolu AB Mevzuatı – 13 Nolu Analiz Yöntemi	5670
384	Kırılma İndisi (20°C) (Denatüre Edilmemiş Etil Alkol)		635
385	Metil Etil Keton (GC) (Etil Alkolde Denatürant Madde)	2000R1623 Nolu AB Mevzuatı Analiz Yöntemi	2630
386	Sanayi Etanolü (Bioetanol)		5500
387	Sanayi Metanolü (Metanol)		5500

388	Kırılma Indisi (20°C) (Metanol)		635
389	Yoğunluk (g/mL, 20°C) (Metanol)	2000R2870 Nolu AB Mevzuatı – I Nolu Analiz Yöntemi	400
390	Özgül Ağırlık (20°C/20°C) (Metanol)		400
391	Metanol Safılığı (% Konsantrasyon) (Metanol)	2000R1623 Nolu AB Mevzuatı Analiz Yöntemi	2600
392	Distilasyon Aralığı (760 MmHG, °C) (Metanol)		635
393	Uçucu Olmayan Madde Miktarı (mg/mL) (Metanol)		1850
394	Su Miktarı (% Ağırlık) (Metanol)		780
395	Serbest Asit Miktarı (Asetik Asit Cinsinden) (% Ağırlık) (Metanol)		525
396	Permanganat Zamamı (15°C, dakika) (Metanol)		635
397	Serbest Kükürt Dioksit (mg/L) (Şarap)	1990R2676 Nolu Ab Mevzuatı – 25 Nolu Analiz Yöntemi-OIV	750
398	Kül (Şarap)	OIV Metodu	350
399	Bulanıklık (Şarap)	Türbidimetre	500
400	Çözünmüş Oksijen (Şarap)	OIV Metodu	635
401	Kül Alkaliliği (Şarap)		635
402	Malvidin Diglikozit (Şarap)	HPLC Metodu	750
403	Aroma Maddeleri Analizi (Şarap)	GC MS-Olfaktometri	9400
404	Gliserol (Şarap)	HPLC Metodu	1550
405	Malik Asit (Malolaktik) (Şarap)	Kağıt Kromatografisi	750
406	Sorbik Asit (Şarap)	HPLC	1550
407	Organik Asitler Dağılımı (Şarap)	HPLC Metodu	1550
408	Şekerlerin Dağılımı (Şarap)	HPLC Metodu	1550
409	Duyusal Analiz (Degüstasyon) (Şarap)	OIV Metodu	3100
410	Toplam Canlı Bakteri Sayımı (Bira)		635
411	Toplam Maya Sayımı (Bira)		635
412	Küf Sayımı (Bira)		635
413	Koliform Tayini (Bira)		635
414	Laktik Asit Bakteri Sayımı (Bira)		635
415	İnkübasyon Testi		430
416	Durultma Testi		600
417	Protein Kanıtlama Testi		700
418	Tartarat Kanıtlama Testi		600
419	Maya Kanıtlama Testi		600
420	Bakteri Kanıtlama Testi		600
421	Beyaz Kırılma Testi		600
Eğitim/Danışmanlık			
422	Uzman Görüşü Raporu Hazırlama		4000/Örnek
423	Danışmanlık Hizmeti Saat/Kişi		2000 Saat/Kişi
424	Danışmanlık Hizmeti Gün/Kişi		7500 Gün/Kişi
425	Yönetim Sistemleri/Gıda Eğitimi		9000 TL/ Kişi/Gün
426	Yerinde Analiz Örnekleme		2000 TL/ Örn.

427	ISO/IEC 17025:2017 Laboratuvar Akreditasyonu Eğitimi		9000 TL Kişi/Gün
428	Metot Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliği Eğitimi		9000 TL Kişi/Gün
429	Şarap Analizleri Eğitimi		10000 TL Kişi/Gün
430	Distile Alkollü İçkiler Analizleri Eğitimi		10000 TL Kişi/Gün
431	Bira Analizleri Eğitimi		9000 TL Kişi/Gün

- **Fiyatlara KDV Dahil Değildir.**