

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE 2022-2023 YILI DÖNER SERMAYE
ÇERCEVESİNDE YAPILAN ANALİZLER VE KDV DAHİL FİYAT LİSTESİ


DENEY NO	DENEY ADI	KDV DAHİL FİYAT (TL)
	GENEL ANALİZLER	
1.1	Toplam Koliform	290,00
1.2	Toplam Bakteri	225,00
1.3	Toplam Küfve Maya	225,00
1.4	Alt Isı Değer	150,00
1.5	pH	100,00
1.6	Nem	130,00
1.7	Toplam Kül Oranı	225,00
1.8	Selüloz	200,00
1.9	Yağ Oranı	140,00
1.10	Protein Tayini	250,00
1.11	Kalori (Enerji)	550,00
1.12	Karbonhidrat	140,00
1.13	Asitlik	100,00
1.14	Tuz Oranı	140,00
1.15	Yüzde Kuru Madde	100,00
1.16	Alkol Saflığı	140,00
1.17	LPG analizi	140,00
1.18	Vitamin C (Askorbik asit)	250,00
1.19	Hidroksimetil furfural	220,00
1.20	Nişasta	150,00
1.21	Siyah Nokta	100,00
1.22	Yoğunluk	100,00
1.23	Kırılma İndisi	100,00
1.24	Renk	135,00
1.25	Formol Sayısı	120,00
1.26	Viskozite	150,00
1.27	Çözünbilen Katı Madde	100,00
1.28	Şeker (İnvert Şeker)	200,00
1.29	Toplam Şeker	400,00
1.30	Erime Noktası	120,00
1.31	Kreatin	270,00
1.32	Hunter Renk	220,00
1.33	Kum ve Silisyum	150,00
1.34	Kalsid	150,00
1.35	Buharlaştırma Kalıntısı	100,00
1.36	Kükürt dioksit	150,00
1.37	İletkenlik Külü	150,00
1.38	DSC	550,00
2	SU	
2.1	Sertlik	150,00
2.2	Nitrit	150,00
2.3	Nitrat	150,00
2.4	Askıda Katı Madde	150,00
2.5	Kimyasal Oksijen Miktarı	150,00

(Handwritten signature)

2.6	Biyolojik Oksijen Miktarı	150,00
2.7	İletkenlik	120,00
2.8	Amonyak	120,00
3	DETERJAN	
3.1	Aktif Klor Miktarı	100,00
3.2	Toplam Klor	150,00
4	YAG	
4.1	Peroksit Değeri	150,00
4.2	Serbest Yağ Asitliği	150,00
4.3	Pamuk Yağı Aranması	150,00
4.4	İyod İndisi	175,00
4.5	Doymuş, Doymamış Yağ Oranı	175,00
4.6	Sabunlaşmayan Madde Miktarı	250,00
4.7	Sabunlaşma Sayısı	175,00
4.8	Thiobarbiturik asit	175,00
5	KÖMÜR	
5.1	Yanar Kükürt Oranı	150,00
5.2	Külde Kükürt Oranı	150,00
5.3	Uçucu Madde	150,00
6	KARABİBER	
6.1	Yabancı Madde	100,00
6.2	Az gelişmiş ve Kırık Tane	100,00
6.3	Uçucu Yağlar	175,00
6.4	Külün Asitte Çözünmeyen Kısmı	150,00
6.5	Hafif Taneler	150,00
6.6	Eter Ekstratı	150,00
7	UN-İRMİK	
7.1	Gluten	150,00
7.2	Elek analizi	150,00

8	FİZİKSEL ANALİZLER	
8.1	Böcek Aranması	100,00
8.2	Gözle Görünür Yabancı Madde	100,00
8.3	Meyve Oranı	100,00
9	BİYODİZEL	
9.1	Ester Mühteviyatı	400,00
9.2	Asit Miktarı	150,00
9.3	Çoklu Doymamış Metil Esterleri	400,00
9.4	Monoglisericit Mühteviyatı	400,00
9.5	Diglisericit Mühteviyatı	400,00
9.6	Triglisericit Mühteviyatı	400,00

9.7	FTR(YORUMSUZ)	200,00
9.8	Yağ Asitleri Kompozisyonu	600,00
9.9	Metanol Varlığı	400,00
9.10	Sabunda Sabunlaşmamış Yağlı Maddeler	400,00
9.11	Jelatin (Yoğurtta)	150,00


Prof. Dr. A. Coşkun DALGIÇ
Gıda Müh. Böl. Bşk.