



BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
BİLİM VE TEKNOLOJİ UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
TEST ve ANALİZ FİYAT KATALOĞU

Ocak 2024

AÇIKLAMALAR

- BITUAM Hizmet Kataloğu'na <https://uludag.edu.tr/bituam> adresinden ulařılabilir.
- Numune gönderimi, analiz ve hizmet fiyatları ile raporlama hakkında detaylı bilgi almak için bituam@uludag.edu.tr ile iletişime geçiniz.
- İngilizce dilde rapor talep edilebilir, ancak bu raporun düzenlenmesi için ayrıca ücretlendirme yapılır.
- "Gizlilik İlkesi" doğrultusunda yasal gereklilikler ve denetimler haricinde üçüncü taraflara hiçbir bilgi ve belge verilmez.
- Test/Analiz fiyatları 30.12.2024 tarihine kadar geçerlidir; ancak yıl içerisinde analizler, metotlar, fiyatlar yada ürün grupları zaman içinde güncellenebilmektedir.
- Test/Analiz fiyatlarına numune hazırlama bedeli dahil edilmiştir.
- Bursa Uludağ Üniversitesi personelinin talepleri için liste fiyatları üzerinden %20 indirim uygulanır.
- Test/Analiz fiyatlarına KDV dahil değildir. Test/Analiz hizmeti için KDV oranı %20'dir.

BANKA HESAP BİLGİLERİ*

Hesap Adı	Bursa Uludağ Üniversitesi Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü
Banka Adı	Türkiye Halk Bankası A.Ş.
Şubesi	Bursa Uludağ Üniversitesi Kampüsü Şubesi
Şube Kodu	1329
Hesap Numarası	06 000 107
IBAN	TR04 0001 2001 3290 0006 0001 07

*Hesabımız BUÜ ortak hesabı olduğu için hizmet bedeli yatırılırken **AÇIKLAMA KISMINA "BUÜ Bilim ve Teknoloji Uygulama Araştırma Merkezi (BITUAM) Analiz/Hizmet Bedelidir"** şeklinde hizmetin adı ve bedeli yazılmalıdır.

FATURA BİLGİSİ

Bursa Uludağ Üniversitesi
Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü
Görükle Kampüsü
Nilüfer / Bursa
Nilüfer V.D. 8880321139

İLETİŞİM BİLGİLERİ

Bursa Uludağ Üniversitesi

Bilim ve Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (BITUAM)

Üniversite 1. Cadde No: 935/1

Görükle Kampüsü 16059

Nilüfer / Bursa

Tel : +90 224 27 55 430

E-posta: bituam@uludag.edu.tr

NUMUNE MİKTARLARI, AMBALAJ ve NUMUNE GÖNDERME KURALLARI

Gıda Numuneleri için:

- Numune miktarı analiz edilecek örneği temsil edecek miktarda olmalıdır.
- Yapılacak analiz türüne ve sayısına göre gönderilmesi gereken numune miktarları değişmekle birlikte, katı gıda gruplarından en az 1 kg, sıvı gıdalardan en az 1 L gönderilmesi gerekmektedir.
- Dayanıklığı gıdalar (Raf ömrü uzun ve ambalajlı gıdalar) dışında raf ömrü kısa olan ürünler, mikrobiyolojik analiz, duyu analizi, su aktivitesi ve nem analizi için gelen numunelerden şahit numune saklanmaz.
- Diğer gıdalara ait şahit numuneler 3 (üç) ay boyunca saklanır.
- Kimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel açıdan bozulan ve tehlike arz eden örnekler, örnek saklama süresinin bitimi beklenmeden imha edilir.
- Aynı numunede çok sayıda analiz istendiğinde yada özelliği olan numunelerin gönderilmesi durumunda önceden ilgili laboratuvarlar ile temasa geçilmelidir.
- Kargo ile gönderilecek numunelerin hafta sonunda laboratuvara ulaşacak şekilde gönderilmemesine dikkat edilmelidir.
- Numuneler laboratuvara hafta başında veya hafta içinde ulaşacak şekilde gönderilmelidir.

Analiz için gönderilen numunelerin ambalajlanmasında dikkat edilmesi gereken konular:

- Malzemeler orijinal ambalajında veya dökülme, yırtılma, akma riski taşımayan uygun plastik torba, poşet veya cam kavanoz ve şişelerde gönderilmelidir.
- Ambalaj materyali temiz (hiç kullanılmamış) olmalıdır.
- Numunelerin ağzı sıkıca kapatılmalı, nem alması önlenmelidir.
- Ham madde ve son ürün aynı kutu içerisinde gönderilmemelidir.
- Analiz için orijinal ambalajında gönderilmeyen numuneler en az 2 veya 3 poşet içinde olmalı, çevresini kesinlikle bulaştırmamalı ve kendisi dış ortamdan etkilenmemelidir.
- Orijinal ambalajında gönderilmeyen numunelerde poşet üzerinde numuneyi tanımlayan bilgiler bulunmalıdır.
- Tanımlamalar direkt olarak poşetlerin üzerine yazılarak değil etiketler kullanılarak yapılmalıdır.
- Bununla birlikte analiz raporunda, numuneye ait belirtilmesi istenilen bilgiler varsa bunlar analiz talep dilekçesinde veya ürün üzerinde belirtilmelidir.
- Işık ve sıcaklıktan etkilenen analizlerin yapılacağı (vitamin analizleri gibi) numunelerin koyu renkli cam kavanoz veya naylon torba içerisinde olması ve yüksek sıcaklığa maruz kalmaması tercih edilmelidir.

- Numune, yapısına göre olması gereken muhafaza koşullarına yakın sıcaklıklarda ve en kısa sürede laboratuvara ulaştırılmalıdır. Soğuk zincirde saklanması gereken ürünlerin soğuk zincir kırılmadan laboratuvara ulaştırılması sağlanmalıdır.

Koku Emisyon Ölçüm Numuneleri için:

- Numune gönderimi ve hizmet fiyatları ile raporlama hakkında detaylı bilgi almak için bituam@uludag.edu.tr ile iletişime geçiniz.

A) TEST ve ANALİZ HİZMETİ

ANALİZ KODU	ANALİZ ADI	REFERANS METOT	ANALİZ SÜRESİ (iş günü)	ANALİZ FİYATI*
GENEL FİZİKOKİMYASAL ANALİZLER				
FZK01	Gıdalarda Azot/ Protein Tayini (Kjeldhal Yöntemi)	Buchi Aplikasyon Notu	5	₺850,00
FZK02	Gıdalarda Ham Yağ Tayini (Asit Hidroliz + HE Yöntemi)	Buchi Aplikasyon Notu	5	₺2.300,00
FZK03	Gıdalarda Ham Yağ Tayini (Sıcak Ekstraksiyon Yöntemi)	Buchi Aplikasyon Notu	5	₺500,00
FZK04	Gıdalarda Renk Tayini (Hunter Lab) (Konica Minolta CR5 Kolorimetre ile)	Konica Minolta Aplikasyon Notu	2	₺500,00
FZK05	Gıdalarda Toplam Kurumadde Tayini	Örneğe bağlı olarak; AOAC 925.10 AOAC 925.09 AOAC 926.06 AOAC 990.20 AOAC 925.21 AOAC 986.25 AOAC 950.46 AOAC 934.01 AOAC 930.04 AOAC 926.08 AOAC 955.30 AOAC 927.05 AOAC 934.06 AOAC 920.149 TS 2134 TS 8444	3	₺360,00
FZK06	Gıdalarda Toplam Kül Tayini	Örneğe bağlı olarak; AOAC 923.03 AOAC 930.22 AOAC 926.46 AOAC 920.153 AOAC 945.46 AOAC 925.21 AOAC 986.25 AOAC 900.02 AOAC 920.155 AOAC 920.91 AOAC 920.93 AOAC 920.100 AOAC 920.149 AOAC 955.30 AOAC 935.42	3	₺600,00
FZK07	Gıdalarda Su Aktivitesi Tayini (Nonasina LabTouch a _w ile)	Novatron Scientific Aplikasyon Notu	2	₺250,00

FZK08	Gıdalarda Suda Çözünür Kurumadde (Briks) Tayini (Bellingham&Stanley RFM960 model Refraktometre ile)	TS4890	2	₺200,00
FZK09	Hayvansal ve Bitkisel Sıvı ve Katı Yağlarda Refraktif İndeks Tayini (Bellingham&Stanley RFM960 model Refraktometre ile)	TS 4960 EN ISO 6320	2	₺200,00
FZK10	Gıdalarda Toplam Titreedilebilir Asitlik Tayini	AOAC 942.15	2	₺400,00
FZK11	Gıdalarda pH Tayini	AOAC 981.12 TS 1728 ISO 1842	2	₺400,00

ANALİZ KODU	ANALİZ ADI	REFERANS METOT	ANALİZ SÜRESİ (iş günü)	ANALİZ FİYATI*
ENSTRÜMENTAL ANALİZ (SPEKTROSKOPİ)				
SPK01	Gıdalarda Toplam Fenolik Madde Tayini (Folin-Ciocalteau Yöntemi)	Velioglu et al. (1998). Journal of Agricultural and Food Chemistry, 46(10): 4113-4117.	5	₺900,00
SPK02	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası Toplam Fenolik Madde Tayini (Folin-Ciocalteau Yöntemi)	Minekus et al. (2014). Journal of Agricultural and Food Chemistry, 46(10): 4113-4117.	5	₺4.500,00
SPK03	Gıdalarda Toplam Flavonoid Madde Tayini	Kim et al. (2003). Food Chemistry, 81: 321-326.	5	₺900,00
SPK04	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası Toplam Flavonoid Madde Tayini	Minekus et al. (2014).. Food & Function, 5(6): 1113-1124. Kim et al. (2003). Food Chemistry, 81: 321-326.	5	₺4.500,00
SPK05	Gıdalarda Toplam Antosiyanin Madde Tayini	AOAC Official Method 2005.02	5	₺900,00
SPK06	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası Toplam Antosiyanin Madde Tayini	Minekus et al. (2014). Food & Function, 5(6): 1113-1124. AOAC Official Method 2005.02	5	₺4.500,00
SPK07	Gıdalarda Toplam Betalain Madde Tayini	Şimşek, A. (2019). GIDA (GTD), 44(2): 318-327 (Ekstraksiyon) Castellanos-Santiago, E., Yahia, E.M. (2008). Journal of Agricultural and Food Chemistry, 56: 5758-5764 (Analiz Metodu)	5	₺900,00
SPK08	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası Toplam Betalain Tayini	Minekus et al. (2014). Food & Function, 5(6): 1113-1124. Şimşek, A. (2019). GIDA (GTD), 44(2): 318-327 (Ekstraksiyon) Castellanos-Santiago, E., Yahia, E.M. (2008). Journal of Agricultural and Food Chemistry, 56: 5758-5764 (Analiz Metodu)	5	₺4.500,00
SPK09	Gıdalarda Toplam Antioksidan Kapasite Tayini (DPPH Yöntemi)	Kumaran, A., Karunakaran R.J. (2006). Food Chemistry, 97(1): 109-114.	5	₺900,00

SPK10	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası Toplam Antioksidan Kapasite Tayini (DPPH Yöntemi)	Minekus et al. (2014). Food & Function, 5(6): 1113-1124. Kumaran, A., Karunakaran R.J. (2006). Food Chemistry, 97(1): 109-114.	5	₺4.500,00
SPK11	Gıdalarda Toplam Antioksidan Kapasite Tayini (FRAP Yöntemi)	Benzie, I.F., Strain, J. (1996). Analytical Biochemistry, 239(1): 70-76.	5	₺900,00
SPK12	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası Toplam Antioksidan Kapasite Tayini (FRAP Yöntemi)	Minekus et al. (2014). Food & Function, 5(6): 1113-1124. Benzie, I.F., Strain, J. (1996). Analytical Biochemistry, 239(1): 70-76.	5	₺4.500,00
SPK13	Gıdalarda Toplam Antioksidan Kapasite Tayini (ABTS Yöntemi)	Rice-Evans et al. (1997). Trends in Plant Science, 2(4): 152-159.	5	₺900,00
SPK14	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası Toplam Antioksidan Kapasite Tayini (ABTS Yöntemi)	Minekus et al. (2014). Food & Function, 5(6): 1113-1124. Rice-Evans et al. (1997). Trends in Plant Science, 2(4): 152-159.	5	₺4.500,00
SPK15	Gıdalarda Toplam Antioksidan Kapasite Tayini (CUPRAC Yöntemi)	Apak et al. (2004). Journal of Agricultural and Food Chemistry, 52(26): 7970-7981.	5	₺900,00
SPK16	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası Toplam Antioksidan Kapasite Tayini (CUPRAC Yöntemi)	Minekus et al. (2014). Food & Function, 5(6): 1113-1124. Apak et al. (2004). Journal of Agricultural and Food Chemistry, 52(26): 7970-7981.	5	₺4.500,00

ANALİZ KODU	ANALİZ ADI	REFERANS METOT	ANALİZ SÜRESİ (iş günü)	ANALİZ FİYATI*
ENSTRÜMENTAL ANALİZ (LC-MS/MS)				
LC01	Gıdalarda LC-MS/MS ile Fenolik Bileşen Karakterizasyonu (EK 1)	Akpınar Bayizit et al. (2023). European Food Research and Technology, 249: 2529-2542.	5	Tek bileşen: ₺7.000,00 Her ilave bileşen için: ₺1.500,00
LC02	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası LC-MS/MS ile Fenolik Bileşen Karakterizasyonu (EK 1)	Minekus et al. (2014). Food & Function, 5(6): 1113-1124. Akpınar Bayizit et al. (2023). European Food Research and Technology, 249: 2529-2542.	5	Tek bileşen: ₺12.000,00 Her ilave bileşen için: ₺1.500,00
LC03	Gıdalarda LC-MS/MS ile Antosiyanin Karakterizasyonu (EK 2)	Akpınar Bayizit et al. (2023). European Food Research and Technology, 249: 2529-2542.	5	Tek bileşen: ₺7.000,00 Her ilave bileşen için: ₺1.500,00
LC04	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası LC-MS/MS ile Antosiyanin Karakterizasyonu (EK 2)	Minekus et al. (2014). Food & Function, 5(6): 1113-1124. Akpınar Bayizit et al. (2023). European Food Research and Technology, 249: 2529-2542.	5	Tek bileşen: ₺12.000,00 Her ilave bileşen için: ₺1.500,00

ANALİZ KODU	ANALİZ ADI	REFERANS METOT	ANALİZ SÜRESİ (iş günü)	ANALİZ FİYATI*
ENSTRÜMENTAL ANALİZ (HPLC-PDA)				
HP01	Gıdalarda HPLC-PDA ile Fenolik Bileşen Karakterizasyonu (EK 3)	Ozdemirli, N., Kamiloglu S. (2023). International Journal of Food Science and Technology, 58(11): 5819-5828.	5	Tek bileşen: ₺3.500,00 Her ilave bileşen için: ₺750,00
HP02	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası HPLC-PDA ile Fenolik Madde Karakterizasyonu (EK 3)	Minekus et al. (2014). Food & Function, 5(6): 1113-1124. Akpınar Bayizit et al. (2023). European Food Research and Technology, 249: 2529-2542.	5	Tek bileşen: ₺8.500,00 Her ilave bileşen için: ₺750,00
HP03	Gıdalarda HPLC-PDA ile Karotenoid Karakterizasyonu (α -Karoten, β -Karoten, Likopen, Lutein)	Kamiloglu et al. (2024). Foods, 13, 239. https://doi.org/10.3390/foods13020239	5	₺3.500,00
HP04	Gıdalarda in vitro Gastrointestinal Sindirim Sonrası HPLC-PDA ile Karotenoid Karakterizasyonu (α -Karoten, β -Karoten, Likopen, Lutein)	Minekus et al. (2014). Food & Function, 5(6): 1113-1124. Kamiloglu et al. (2024). Foods, 13, 239. https://doi.org/10.3390/foods13020239	5	₺8.500,00
ENSTRÜMENTAL ANALİZ (HPLC-RID)				
HP05	Gıdalarda Şeker Bileşenleri (Sakkaroz, Fruktoz, Glukoz, Maltoz)	İşletme içi metot (TS 13359:1997'den modifiye edilmiştir)	3	₺2.000,00

ANALİZ KODU	ANALİZ ADI	REFERANS METOT	ANALİZ SÜRESİ (iş günü)	ANALİZ FİYATI*
ENSTRÜMENTAL ANALİZ (ICP-MS)				
ICP01	Gıdalarda ICP-MS ile Element Analizi (Mikrodalga Çözünürleştirme + ICP-MS Analizi) (EK 4)	NMKL 186	5	İlk element için: ₺7.000,00 2-10 element arası her ilave element için; ₺500,00 11-24 element arası her ilave element için; ₺400,00

ANALİZ KODU	ANALİZ ADI	REFERANS METOT	ANALİZ SÜRESİ (iş günü)	ANALİZ FİYATI*
ENSTRÜMENTAL ANALİZ (GC-FID)				
GC01	Yağ Asitleri Kompozisyonu (Ekstrakte edilen yağda / yağ içeren tüm gıdalarda) (EK 5)	TS EN ISO 12966/4 IUPAC IID19 TGK 2014/53	5	₺2.500,00
GC02	Yağ asitleri kompozisyonu (katı ve sıvı yağlar) (EK 5)	TS EN ISO 12966/4 IUPAC IID19 TGK 2014/53	5	₺2.000,00

EK 1. LC-MS/MS ile GIDALARDA KARAKTERİZE EDİLEN FENOLİK BİLEŞENLER

ANALİZ KODU ve ADI	TANIMLANAN BİLEŞEN
LC01 - LC02	2,3,4-Trihydroxybenzoic acid, 3,4 Dimethoxy Cinnamic Acid (3,4 DMCA), Abscisic Acid, Acacetin, Aloe-emodin, Ampelopsin (Dihydromyricetin), Apigenin, Apigenin-7-Glucoside, Caffeic Acid, Carnosic Acid, Catechin, Chlorogenic acid, Chrysin, Chrysophanol, Cynaroside (Luteolin-7-o-Glucoside), Ellagic Acid, Emodin, Emodin-8-Glucoside, Epicatechin, Epigallocatechin, Ferulic acid, Fisetin, Galangin, Gallic acid, Gallocatechin, Genistein, Gentisic Acid (2,5 DHBA), Hesperetin, Hesperidin, Isoquercitrin (Quercetin-3-O-Glucoside), Isorhamnetin, Kaempferol, Luteolin, m-Coumaric Acid, Myricetin, Naringenin, Naringin, o-Coumaric Acid, Oleuropein, o-Salicylic Acid, p-Coumaric Acid, Pinobanksin, Pinocembrin (racemic), Pinostrobin, Protocatechuic Acid (3,4 DHBA), p-Salicylic Acid (4 HBA), Quercetin, Quercitrin (Quercetin-3-O-Rhamnoside), Quercituron (Quercetin-3-O-Glucuronide), Rhamnetin, Rhein, Rosmarinic acid, Rutin, Sennoside A, Sinapaldehyde, Sinapic Acid, Taxifolin, Vanillic acid, Vanillin, Verbascoside (acteoside)

EK 2. LC-MS/MS ile GIDALARDA KARAKTERİZE EDİLEN ANTOSİYANİN BİLEŞENLER

ANALİZ KODU ve ADI	TANIMLANAN BİLEŞEN
LC03 - LC04	Cyanidin 3-glucoside, Cyanidin 3-sambubioside, Cyanidin 3-sophoroside, Delphinidin 3-galactoside, Delphinidin 3-glucoside, Diosmetin, Diosmin, Eriocitrin, Malvidin 3-glucoside, Narirutin, Neochlorogenic acid, Neohesperidin, Pelargonidin, Pelargonidin 3-rutinoside, Peonidin 3-rutinoside, Petunidin 3-glucoside, Procyanidin B1, Procyanidin B2, Quercetin 3-xyloside

EK 3. HPLC-PDA ile GIDALARDA KARAKTERİZE EDİLEN FENOLİK BİLEŞENLER

ANALİZ KODU ve ADI	TANIMLANAN BİLEŞEN
HP01 – HP02	2,3,4-trihydroxybenzoic acid, 3,4-dimethoxycinnamic acid, Abscisic acid, Acacetin, Aloe emodin, Ampelopsin, Apigenin, Apigenin-7-glucoside, Benzoic acid, Caffeic acid, Catechin, Chlorogenic acid, Chrysophanol, Chrysin, Cinnamic acid, Cyanidin 3-glucoside, Cyanidin 3-sambubioside, Cyanidin 3-sophoroside, Cynaroside (luteolin-7-o-glucoside), Delphinidin 3-galactoside, Delphinidin 3-glucoside, Dihydro kaempferol, Diosmetin, Diosmin, Dopacetic acid, Ellagic acid, Emodin, Emodin-8-glucoside, Epicatechin, Epigallocatechin, Eriocitrin, Ferulic acid, Fisetin, Galangin, Gallic acid, Gallocatechin, Genistein, Gentisic acid, Hesperetin, Hesperidin, Hyperoside (quercetin-3-o-galactoside), Isorhamnetin, Juglone, Kaempferol-3-o-rutinoside, Kaempferol, Luteolin, Malvidin 3-glucoside, m-Coumaric acid, Myricetin, Naringenin, Naringin, Narirutin, Neochlorogenic acid, Neohesperidin, o-Coumaric acid, Oleuropein, o-Salicylic acid, p-Coumaric acid, Pelargonidin, Pelargonidin 3-rutinoside, Peonidin 3-rutinoside, Petunidin 3-glucoside, Pinobanksin, Pinocembrin (racemic), Pinostrobin, Procyanidin B1, Procyanidin B2, Protocatechuic acid, p-Salicylic acid, Quercetin, Quercetin-3-o-glucoside, Quercetin-3-xyloside, Quercitrin, Quercituron (quercetin-3-o-glucuronide), Resveratrol, Rhaponticin, Rhein, Rosmarinic acid, Rutin, Sennoside A, Sinapaldehyde, Sinapic acid, Syringic acid, Taxifolin, Vanillic acid, Vanillin, Verbascoside, Cyanidin 3-glucoside, Cyanidin 3-sambubioside, Cyanidin 3-sophoroside, Delphinidin 3-galactoside, Delphinidin 3-glucoside, Diosmetin, Diosmin, Eriocitrin, Malvidin 3-glucoside, Narirutin, Neochlorogenic acid,

	Neohesperidin, Pelargonidin, Pelargonidin 3-rutinoside, Peonidin 3-rutinoside, Petunidin 3-glucoside, Procyanidin B1, Procyanidin B2, Quercetin 3-xyloside
--	--

EK 4. ICP-MS ile GIDALARDA DEĞERLENDİRİLEN ELEMENTLER

ANALİZ KODU ve ADI	TANIMLANAN BİLEŞEN
ICP01	Sodyum (Na), Magnezyum (Mg), Alüminyum (Al), Potasyum (K), Kalsiyum (Ca), Manganez (Mn), Demir (Fe), Bakır (Cu), Çinko (Zn), Arsenik (As), Kadmiyum (Cd), Kurşun (Pb), Nikel (Ni), Gümüş (Ag), Baryum (Ba), Rubidyum (Rb), Stronsiyum (Sr), Sezyum (Cs), Talyum (Tl), Beryum (Be), Vanadyum (V), Krom (Cr), Kobalt (Co), Galyum (Ga), Tungsten (W), Uranyum (U)

EK 5. GC-FID ile GIDALARDA KARAKTERİZE EDİLEN YAĞ ASİDİ METİL ESTERLERİ

ANALİZ KODU ve ADI	TANIMLANAN BİLEŞEN
GC01 - GC02	Methyl butyrate, Methyl hexanoate, Methyl octanoate, Methyl decanoate, Methyl undecanoate, Methyl laurate, Methyl tridecanoate, Methyl myristate, Methyl myristoleate, Methyl pentadecanoate, Methyl cis-10-pentadecenoate, Methyl palmitate, Methyl palmitoleate, Methyl heptadecanoate, cis-10-Heptadecanoic acid methyl ester, Methyl stearate, trans-9-Elaidic acid methyl ester, cis-9-Oleic acid methyl ester, Methyl linolelaidate, Methyl linoleate, Methyl arachidate, Methyl γ -linolenate, Methyl cis-11-eicosenoate, Methyl linolenate, Methyl heneicosanoate, cis-11,14-Eicosadienoic acid methyl ester, Methyl behenate, cis-8,11,14-Eicosatrienoic acid methyl ester, Methyl erucate, cis-11,14,17-Eicosatrienoic acid methyl ester, cis-5,8,11,14-Eicosatetraenoic acid methyl ester, Methyl tricosanoate, cis-13,16-Docosadienoic acid methyl ester, Methyl lignocerate, cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaenoic acid methyl ester, Methyl nervonate, cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenoic acid methyl ester

B) GIDA ve ÇEVRE ÖRNEKLERİNDE DUYUSAL DEĞERLENDİRME

ANALİZ KODU	ANALİZ ADI	REFERANS METOT	ANALİZ SÜRESİ (iş günü)	ANALİZ FİYATI*
DUYUSAL ANALİZ				
DUY01	Gıdalarda Farklılık Testleri - Eşlenmiş Kıyaslama	ISO 5495:2005	3	₺4.000,00
DUY02	Gıdalarda Farklılık Testleri - İkili-Üçlü Test	ISO 10399:2017	3	₺4.000,00
DUY03	Gıdalarda Farklılık Testleri - Üçgen Test	ISO 4120:2021	3	₺4.000,00
DUY04	Gıdalarda Farklılık Testleri - Sıralama Testi	ISO 8587:2006	3	₺4.000,00
DUY05	Gıdalarda Farklılık Testleri - Puanlama Testi	ISO 4121:2003	3	₺4.000,00
DUY06	Gıdalarda Tüketici Tercih Testleri (en az 30 kişi ile)			Çalışmanın kapsamına göre fiyat belirlenecektir
DUY07	Gıdalarda Kantitatif Tanımlayıcı Analiz			Çalışmanın kapsamına göre fiyat belirlenecektir
DUY08	Koku Emisyon Ölçümü (Numune hazırlık dahil) (Olfaktometre ile)	ISO13725		Kaynak sayısına bağlı olarak fiyat belirlenecektir.

*BUU personeline liste fiyatı üzerinden %20 indirim uygulanmaktadır.

C) CİHAZ ve HİZMET

CİHAZ/HİZMET KODU	CİHAZ / HİZMET	SÜRE	CİHAZ KULLANIM /HİZMET FİYATI*
CH01	Gıda Örneklerinde Gastrointestinal Sindirim Simulasyonu (In Vitro)	2 gün	₺5.000,00 / örnek
CH02	Floresans Mikroskobu	1 saat	₺650,00 / saat, minimum 2 saat kullanım
CH03	Otoklav Kullanımı	1 kullanım	₺200 / 1 kullanım
CH04	Saf Su	1 kullanım	₺500 / 20 L
	Ultra Saf Su	1 kullanım	₺600 / 20 L

*BUU personeline liste fiyatı üzerinden %20 indirim uygulanmaktadır

D) AR-GE PROJELERİ, EĞİTİM ve DANIŞMANLIK HİZMETİ

HİZMET KODU	HİZMET TANIMI	ANALİZ FİYATI*
D01	Laboratuvar Kurulması, İşlerlik Kazandırılması ve Elemanlarının Eğitimi	Çalışmanın kapsamına göre fiyat belirlenecektir
D02	Gıda İşletmelerinde Teknik Personelin Eğitimi	Çalışmanın kapsamına göre fiyat belirlenecektir
D03	Zeytinyağı Duyusal Analiz Eğitimi	Çalışmanın kapsamına göre fiyat belirlenecektir
D04	Duyusal Analiz ve Panelist Eğitimi	Çalışmanın kapsamına göre fiyat belirlenecektir
D05	Analiz Sonuçlarının Akademik Değerlendirilmesi ve Yorumlanması	Çalışmanın kapsamına göre fiyat belirlenecektir
D06	Teknik Rapor Hazırlanması	Çalışmanın kapsamına göre fiyat belirlenecektir
ArGe01	Fonksiyonel Ürün Geliştirilmesi ve Projelendirilmesi	Çalışmanın kapsamına göre fiyat belirlenecektir
	Diğer Ar-Ge, Eğitim ve Danışmanlık Hizmetleri	Çalışmanın kapsamına göre fiyat belirlenecektir