

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi 2021 Mali Yılı Döner Sermaye Hizmetleri Birim Fiyatları

4 - Gıda Mühendisliği Bölümü

Gd-1	Kimyasal Analizler (Analiz İsmi)	Birim Fiyatı (TL) KDV Hariç
Gd-1-2	Nem	80
Gd-1-3	Şeker içeriği yüksek olan ürünlerde nem (Vakumlu Etüv)	94
Gd-1-4	Su aktivitesi tayini	80
Gd-1-5	Toplam kül	94
Gd-1-6	Asitte Çözünmeyen Kül	100
Gd-1-7	Baharatta Toluen Distillasyonu ile Nem	170
Gd-1-8	Baharatta Uçucu Yağ	170
Gd-1-9	Suda Çözünen Külde Alkalilik	110
Gd-1-10	Protein (Kjeldahl)	120
Gd-1-11	Yağ (Soxhlet ile)	120
Gd-1-12	pH	72
Gd-1-13	Toplam Asitlik	72
Gd-1-14	Tuz	110
Gd-1-15	Şeker (Lane-Eynon)	110
Gd-1-16	Saponin Miktarı	310
Gd-1-17	Suda Toplam Sertlik	94
Gd-1-18	Kükürt Dioksit	185
Gd-1-19	C Vitamini (titrimetrik)	155
Gd-1-20	Total volatil baz tayini (TVB-N) (Su ürünlerinde)	155
Gd-1-21	trimetilamin tayini (TMA) (Su ürünlerinde)	310
Gd-1-22	thiobarbutirik asit tayini (Su ürünlerinde)	180
Gd-1-23	peroksit değeri (Su ürünlerinde)	80
Gd-1-24	HMF (Hidroksi metil furfural)	170
Gd-1-25	İyot Sayısı	155
Gd-1-26	Peroksit Sayısı	155
Gıda-2	Enstrümental Analizler	
Gd-2-1	Suda Çözünen Kuru madde(Briks)	80
Gd-2-2	Viskozite	94
Gd-2-3	Renk (Hunter)	260
Gd-2-4	Nitrit	110
Gd-2-5	Benzoat	170
Gd-2-6	Sorbat	110

Gd-2-7	Toplam Fenolik Madde (Meyve,Sebze ve Diğer Bitkisel Ürünlerde)	200
Gd-2-8	Antioksidan Aktivite Tayini (Trolox cinsinden) (Meyve,Sebze ve Diğer Bitkisel Ürünlerde)	120
Gd-2-9	Antioksidan Aktivite Tayini (%inhibisyon)	85
Gd-2-10	Monomerik Antosiyanin Tayini (Spektrofotometrik)	120
Gd-3	Mikrobiyolojik Analizler	
Gd-3-1	Mikrobiyolojik Analizler	
Gd-3-2	Toplam Aerobik Mezofilik Bakteri	114
Gd-3-3	Koliform Aranması	114
Gd-3-4	Koliform Sayısı	114
Gd-3-5	psikrofil Bakteri	114
Gd-3-6	Salmonella Aranması	200
Gd-3-7	Staphylococcus aureus Sayımı	200
Gd-3-8	E.coli Sayısı	200
Gd-3-9	Bacillus cereus Sayımı	100
Gd-3-10	Toplam Anaerobik Bakteri Sayımı	114
Gd-3-11	Maya/Küf Sayımı	100
Not :	İngilizce hazırlanacak raporlar için ek 20TL ücret alınır.	