

**ТАРИФА ЗА ЦЕНИТЕ  
НА ЛАБОРАТОРНИТЕ ИЗСЛЕДВАНИЯ,  
ИЗВЪРШВАНИ В „ЦЕНТЪРА ЗА ИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ  
ПРОЕКТИ И ТРАНСФЕР НА ТЕХНОЛОГИИ”**

**АНАЛИЗИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ, ИЗВЪРШВАНИ В  
СЕКТОР „НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКА ЛАБОРАТОРИЯ”**

№	Показател	Цена, лв. с ДДС	Цена, лв
		За външни възложители	За вътрешни възложители
1.	Определяне мастно-киселинния състав на мазнини	60.00	25.00
2.	Определяне на подсладители в храни и напитки	60.00	25.00
3.	Определяне на консерванти в храни и напитки	60.00	25.00
4.	Определяне на органични киселини	60.00	25.00
5.	Определяне на кофеин	60.00	25.00
6.	Определяне на алкохоли	60.00	25.00
7.	Определяне белтъчното съдържание на храни	35.00	14.60
8.	Определяне на витамин С	60.00	25.00
9.	Определяне на токофероли	60.00	25.00
10.	Определяне на аминокиселини	144.00	60.00
11.	Определяне на захари	60.00	25.00
12.	Газхроматографски анализи с маспектроскопия		
	- с дериватизация	150.00	62.50
	- без дериватизация	100.00	41.50

**Направление МИКРОБИОЛОГИЧНИ АНАЛИЗИ**

<b>№</b>	<b>Показател</b>	<b>Цена лв. с ДДС</b>
1.	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни бактерии	12.00
2.	Плесени и дрожди	14.40
3.	<i>Salmonella</i>	19.20
4.	<i>Escherichia coli</i>	14.40
5.	<i>Enterobacteriaceae</i>	14.40
6.	<i>Listeria monocytogenes</i>	24.00
7.	Коагулазоположителни стафилококи	21.60
8.	Сулфитредуциращи бактерии	33.60
9.	<i>Shigella</i>	21.60
10.	<i>Clostridium perfringens</i>	33.60
11.	Колиформни бактерии	19.20
12.	Фекални ентерококи	19.20
13.	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	19.20
14.	<i>Campylobacter spp.</i>	21.60
15.	<i>Yersinia enterocolitica</i>	21.60
16.	<i>Bacillus cereus</i>	21.60
17.	<i>Candida albicans</i>	19.20
18.	Смивки от повърхности	14.40

**Направление АНАЛИЗИ ЗА НАЛИЧИЕ НА ГЕНЕТИЧНО  
МОДИФИЦИРАНИ ОРГАНИЗМИ (ГМО) В ХРАНИ**

<b>№</b>	<b>Показател</b>	<b>Цена лв. с ДДС</b>
1.	Установяване на генетично модифицирани организми (CaMV 35S промотор), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.00
2.	Установяване на генетично модифицирани организми ( <i>Agrobacterium tumefaciens</i> NOS терминатор), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.00
3.	Установяване на генетично модифицирани организми (FMV промотор), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.00
4.	Установяване на генетично модифицирани организми (Roundur Ready <sup>®</sup> соя), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.00
5.	Установяване на генетично модифицирани организми (Царевица MON 810), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.00
6.	Установяване на генетично модифицирани организми (Царевица Bt 11), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.00
7.	Количествено определяне на генетично модифицирани организми (Roundur Ready <sup>®</sup> соя), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.00
8.	Количествено определяне на генетично модифицирани организми (Царевица MON 810), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.00
9.	Количествено определяне на генетично модифицирани организми (Царевица Bt 11), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.00
10.	Установяване на соева ДНК (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.00
11.	Определяне съдържанието на микотоксини	99.60

### **Направление МАШИНИ, АПАРАТИ И СЪОРЪЖЕНИЯ В ХВП**

<b>№</b>		<b>Показател</b>	<b>Стандарт</b>	<b>Цена лв. с ДДС</b>
1.	Машины, апарати и съоръжения	а. Съпротивление на изолацията	БДС EN 60204-1:2006	60.00
		б. Импеданс на контур “Фаза- защитен проводник” Zs	БДС EN 60204-1:2006	60.00
		в. Непрекъснатост на защитната верига	БДС EN 60204-1:2006	60.00
		г. Геометрични размери	БДС EN ISO 13857	60.00
		д. Температура на повърхности	БДС EN ISO 13732-1	60.00
		е. Ниво на звукова мощност dBA	БДС EN ISO 3744	60.00
2.	Вентилаци- онни и климатични инсталации	а. Дебит на въздушен поток	БДС EN 1259 9 т.6.3.1	60.00
		б. Скорост на въздуха	БДС EN 1259 9 т.6.3.2.	60.00
		в. Температура на въздуха	БДС EN 1259 9 т.6.3.3.	60.00
		г. Влажност на въздуха	БДС EN 1259 9 т.6.3.4.	60.00

При комплексно изпитване на обекти по два или повече показатели

- цената предварително се договаря с възложителя и зависи от количеството на обектите, сложността и модела им и вида на изпитванията, като минималната цена е 100.00 лв.

**АНАЛИЗИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ, ИЗВЪРШВАНИ В  
КАТЕДРА „ОРГАНИЧНА ХИМИЯ И НЕОРГАНИЧНА ХИМИЯ”**

№	Показател	Метод	Цена лв. с ДДС
1.	Фенолони киселини (Галова; 3,4-дихидрокси бензоена; салицилова; хлорогенова; ванилинова; Кафеена; сиринова; <i>p</i> -кумарова; синанова; ферулова; канелена)	HPLC	72.00
2.	Флавоноиди (мирицетин; хесперидин; кверцетин; камферол; апигенин, рутин; хиперозид)	HPLC	72.00
3.	Розмаринова киселина	HPLC	72.00
4.	Беталаини	Спектрофото метричен	24.00
5.	Ди- и тритерпени (урсолова киселина, олеанолова киселина, бетолин, бетолинова киселина, карнозинова киселина)	HPLC	96.00
6.	Редуциращи захари	Спектрофото метричен	24.00
7.	Общи въглехидрати	Спектрофото метричен	48.00
8.	Моно- и дизахариди (захароза, лактоза, глюкоза, галактоза, фруктоза, маноза, малтоза и др.)	HPLC	72.00
9.	Полиоли (захарни алкохоли – еритритол, сорбитол, ксилитол, палатиноза, малтитол и др.)	HPLC	72.00
10.	Инулин и фруктоолигозахариди (инулин, кестоза и нистоза)	HPLC	72.00
11.	Инулин и общи фруктани (фрукто-олигозахариди и инулин в хранителни продукти)	Спектрофото метричен	60.00
12.	Пектин (анхидроуроново съдържание, степен на естерификация, степен на амидиране)	Титриметричен	60.00
13.	Пектин (Анхидроуроново съдържание)	Спектрофото метрично	48.00
14.	Монозахариден състав на пектинови вещества (глюкуронова, галактуоронова киселини, рамноза, галактоза и др.)	HPLC	72.00

15	Молекулна маса на полизахариди	HPLC	72.00
16.	Алгинова киселина (анхидроуроново съдържание)	Титриметричен	60.00
17.	Осапунително число	Титриметрично	24.00
18.	Киселинно число	Титриметрично	24.00
19.	Мазнини	Гравиметрично	24.00
20.	Антиоксидантна активност (DPPH-радикал смесен механизъм на действие (електронен и протонен трансфер)	Спектро- фотометричен	18.00
21.	Антиоксидантна активност (ABTS-радикал, смесен механизъм на действие(електронен и протонен трансфер)	Спектро- фотометричен	18.00
22.	Антиоксидантна активност (FRAP-метод, електронен трансфер)	Спектро- фотометричен	18.00
23.	Антиоксидантна активност (CUPRAC- метод, електронен трансфер)	Спектро- фотометричен	18.00
24.	Общи феноли (по Folin- Ciocalteu's)	Спектро- фотометричен	18.00
25.	Деривати на кафеена киселина по Фармакопея	Спектро- фотометричен	18.00
26.	Общи флавоноиди	Спектрофотоме- тричен	18.00
27.	Общи проантоцианидини	Спектро- фотометричен	18.00
28.	Антоциани (рН-диференциален метод)	Спектро- фотометричен	24.00
29.	Глюконова и млечна киселина (соли глюконат лактат)	Титриметричен	72.00
30.	Определяне на калции	Гравиметричен	72.00
31.	Пенообразуваща и пеностабилизираща способност	Физико- химичен	108.00
32.	Емулгираща способност	Физико- химичен	120.00
33.	Определяне на кинематичен вискозитет	Физико- химичен	60.00
34.	Определяне на хлорофили (хлорофил а, хлорофил б, общ хлорофил)	Спектро- фотометричен	36.00
35.	Определяне на каротеноиди (ликопен и общи каротени)	Спектро- фотометричен	60.00
36.	Определяне на влагосъдържание	Гравиметричен	12.00

37.	Определяне на пепел	Гравиметричен	18.00
38.	Определяне на титруема киселинност по ISO стандарт	Титриметричен	24.00
39.	Определяне на обща киселинност	Физико-химичен	12.00
40.	Определяне на сурова целулоза	Гравиметричен	30.00
41.	Общи хранителни фибри (влакнини)	Ензимен-Гравиметричен	84.00
42.	Разтворими и неразтворими фибри	Ензимен-Гравиметричен	144.00
43.	Протеини по Брадфорд	Спектрофотометричен	54.00
44.	Изчисляване на енергийна на храни (суровини, продукти и напитки) (не включва анализ, а само калкулиране на резултата)	Физико-химичен	12.00

**АНАЛИЗИ НА ВИНА И ВИСОКОАЛКОХОЛНИ  
НАПИТКИ, ИЗВЪРШВАНИ В  
КАТЕДРА "ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО"**

№	ПОКАЗАТЕЛ	Цена, лв. с ДДС
1.	Относително тегло	6.00
2.	Алкохол с дестилация	21.60
3.	Алкохол /пикнометрично/, без дестилация	6.00
4.	Метилов алкохол с хромotropова киселина	21.60
5.	Висши алкохоли	21.60
6.	Естери	14.40
7.	Алдехиди	21.60
8.	Редуциращи захари	21.60
9.	Захар след инверсия	24.00
10.	Титруема киселинност	8.40
11.	Летлива киселинност	14.40
12.	Летлива киселинност с корекция	24.00
13.	Общ екстракт /пикнометрично/	10.80
14.	Сух остатък/105/	13.20
15.	Пепел	24.00
16.	Серен диоксид, свободен и общ	14.40
17.	pH	8.40
18.	Проверка на вина за стабилност	20.40
19.	Схема за обработка с бентонит	20.40
20.	Схема за обработка с танин и желатин	20.40
21.	Схема за обработка на напитки с ЖКС	22.80
22.	Спектрални характеристики на вина	12.00
23.	Определяне на общи феноли	15.60
24.	Микроскопска характеристика на вино	10.80
25.	Проверка на ЯМКФ	7.20
26.	Определяне количеството на активни микроорганизми в/у твърда среда	15.60
27.	Определяне количеството активни дрожди /мембранна филтрация/	28.80
28.	Идентификация на микрофлора в дестабилено вино	46.80
29.	Определяне на характера на утайките	39.60
30.	Чиста култура дрожди -0.5Л	39.60
31.	Органолептична оценка	8.40
32.	Антоциани	15.60
33.	Микроскопска характеристика на дрождени и бактериални колонии	9.60



**АНАЛИЗИ НА ВЪГЛЕХИДРАТИ, ИЗВЪРШВАНИ В  
КАТЕДРА „БИОХИМИЯ И МОЛЕКУЛЯРНА БИОЛОГИЯ”**

<b>№</b>	<b>ПОКАЗАТЕЛ</b>	<b>Цена, лв. с ДДС</b>
1.	Количествен анализ на общи въглехидрати	54.00
2.	Количествен анализ на редуциращи захари	48.00
3.	Количествен анализ на глюкоза (ензимен метод)	72.00
4.	Количествен анализ на фруктоза	60.00

**АНАЛИЗИ, ИЗВЪРШВАНИ В  
КАТЕДРА „ТЕХНОЛОГИЯ НА ТЮТЮНА, ЗАХАРТА,  
РАСТИТЕЛНИТЕ И ЕТЕРИЧНИТЕ МАСЛА”**

**АНАЛИЗИ НА МАСЛОДАЙНИ СУРОВИНИ  
(странични продукти – експелер, шрот)**

<b>№</b>	<b>Показател</b>	<b>Цена, лв. с ДДС</b>
1.	Масленост	48.00
2.	Влага и летливи	18.00
3.	Примеси	12.00
4.	Хектолитрова маса	18.00
5.	Съдържание на целулоза	48.00
6.	Стабилност на маслото в семето	84.00

**АНАЛИЗИ НА ГЛИЦЕРИДНИ МАСЛА**

<b>№</b>	<b>Показател</b>	<b>Цена, лв с ДДС</b>
7.	Органолептична оценка	12.00
8.	Киселинно число/Киселинност	18.00
9.	Пероксидно число	30.00
10.	Осапунително число	42.00
11.	Йодно число по Вийс	60.00
12.	Относителна плътност	24.00
13.	Коефициент на пречупване на светлината	12.00
14.	Цветно число	36.00
15.	Съдържание на хлорофил	24.00
16.	Съдържание на каротеноиди	24.00
17.	Стабилност на маслата	72.00
18.	Неосапуняеми вещества	36.00
19.	Съдържание на фосфор/фосфати	54.00

**АНАЛИЗ НА МАЙОНЕЗА, МАРГАРИН**

<b>№</b>	<b>Показател</b>	<b>Цена, лв. с ДДС</b>
20.	Масленост	36.00
21.	Влага	18.00
22.	Съдържание на натриев хлорид	18.00
23.	Киселинност	18.00

## АНАЛИЗ НА САПУНИ

№	Показател	Цена, лв. с ДДС
24.	Съдържание на мастни киселини	48.00
25.	Неосапуняеми вещества и неосапунена мазнина	30.00
26.	Съдържание на свободни алкалии	12.00
27.	Съдържание на влага и летливи вещества	18.00
28.	Пенообразуваща способност	24.00

При необходимост от допълнителни анализи, моля, свържете се с нас, за да обсъдим възможностите за изпълнението им.

В цените на услугите е включен ДДС!

При сключване на Договор за услуги и при по-големи количества проби може да се направи отстъпка.

За вътрешно-университетски възложители, цените в НИЛ са 50% от обявените без ДДС.