

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”

ХРОМАТОГРАФСКИ АНАЛИЗИ

№	Показател	Цена, лв	Цена, лв
		с ДДС	
		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 аминокиселинен състав	144.00	60.00
11.	Определяне на захари в храни и напитки	60.00	25.00
12.	Газхроматографски анализи с маспектроскопия		
	– с дериватизация	150.00	62.50
	– без дериватизация	100.00	41.50

МИКРОБИОЛОГИЧНИ АНАЛИЗИ

№	Показател	Цена лв. с ДДС
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

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

№	Показател	Цена лв. с ДДС
1.	Установяване на генетично модифицирани организми (CaMV 35S промотор), (БДС EN ISO21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.0 0
2.	Установяване на генетично модифицирани организми (<i>Agrobacterium tumefaciens</i> NOSтерминатор), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.0 0
3.	Установяване на генетично модифицирани организми (FMV промотор), (БДС EN ISO21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.0 0
4.	Установяване на генетично модифицирани организми (Roundur Ready [®] соя), (БДС EN ISO21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.0 0
5.	Установяване на генетично модифицирани организми (Царевица MON 810), (БДС EN ISO21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.0 0
6.	Установяване на генетично модифицирани организми (Царевица Bt 11), (БДС EN ISO21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.0 0
7.	Количествено определяне на генетично модифицирани организми (Roundur Ready [®] соя), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO21571:2005)	240.0 0
8.	Количествено определяне на генетично модифицирани организми (Царевица MON 810), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO21571:2005)	240.0 0
9.	Количествено определяне на генетично модифицирани организми (Царевица Bt 11), (БДС EN ISO 21569:2005; БДС EN ISO21571:2005)	240.0 0
10.	Установяване на соева ДНК (БДС EN ISO21569:2005; БДС EN ISO 21571:2005)	240.0 0
11.	Определяне съдържанието на микотоксини	99.60

ИЗМЕРВАНИЯ НА МАШИНИ, АПАРАТИ И СЪОРЪЖЕНИЯ В ХВП

№		Показател	Стандарт	Цена лв. с ДДС
1.	Машины, апарати и съоръжения	а. Съпротивление на изолацията	БДС EN 60204-1:2006	60.00
		б. Импеданс на кон-тур “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.	Вентилационни и климатични инсталации	а. Дебит на въздушен поток	БДС EN 12599 т. 6.3.1	60.00
		б. Скорост на въздуха	БДС EN 12599 т. 6.3.2.	60.00
		в. Температура на въздуха	БДС EN 12599 т. 6.3.3.	60.00
		г. Влажност на въздуха	БДС EN 12599 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.

КАТЕДРА „ОРГАНИЧНА ХИМИЯ И НЕОРГАНИЧНА ХИМИЯ”

АНАЛИЗИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

№	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	Спектрофотометричен	24.00
5.	Ди- и тритерпени (урсолова киселина, олеанолова киселина, бетолин, бетолинова киселина, карнозинова киселина)	HPLC	96.00
6.	Редуциращи захари	Спектрофотометричен	24.00
7.	Общи въглехидрати	Спектрофотометричен	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)	Спектрофотометричен	60.00
12.	Пектин (анхидроуроново съдържание, степен на	Титриметричен	60.00

	естерификация, степен на амидиране)		
13.	Пектин (анхидроуроново съдържание)	Спектрофотометрично	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	Спектрофотометричен	18.00
27.	Общи проантоцианидини	Спектро- фотометричен	18.00
28.	Антоциани	Спектро- фотометричен	24.00

	(рН-диференциален метод)		
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 (хлофорил 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	Спектро-фотометричен	54.00
44.	Изчисляване на енергийна стойност на храни (суровини, продукти и напитки) (не включва анализ, а само калкулиране на резултата)	Физико-химичен	12.00

КАТЕДРА "ТЕХНОЛОГИЯ НА ВИНОТО И ПИВОТО"

АНАЛИЗИ НА ВИНА И ВИСОКОАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

№	ПОКАЗАТЕЛ	Цена, лв. с ДДС
1.	Тест за стабилност	25.20
2.	Определяне на желязо с о-фенантролин	42.00
3.	Определяне на протеини	36.00
4.	Електрофореза на схема за обработка с бентонит	204.00
5.	Трихроматична характеристика на цвета (X,Y,Z)	25.20
6.	Цвят по CIELab	25.20
7.	Относително тегло	6.00
8.	Алкохол с дестилация	21.60
9.	Алкохол /пикнометрично/, без дестилация	6.00
10.	Метилев алкохол с хромотропова киселина	21.60
11.	Висши алкохоли	21.60
12.	Естери	14.40
13.	Алдехиди	21.60
14.	Редуциращи захари	21.60
15.	Захар след инверсия	24.00
16.	Титруема киселинност	8.40
17.	Летлива киселинност	14.40
18.	Летлива киселинност с корекция	24.00
19.	Общ екстракт /пикнометрично/	10.80
20.	Сух остатък/105/	13.20
21.	Пепел	24.00
22.	Серен диоксид, свободен и общ	14.40
23.	pH	8.40
24.	Проверка на вина за стабилност	20.40
25.	Разработване на схема за стабилизиране с бентонит	30.00
26.	Разработване на схема за бистрене с танин и желатин	30.00
27.	Разработване на схема за деметализиране с калиев фероцианид (ЖКС)	36.00
28.	Спектрални характеристики на вина	12.00
29.	Определяне на общи феноли	15.60

30.	Микроскопска характеристика на вино	10.80
31.	Проверка на ЯМКФ	7.20
32.	Определяне количеството на активни микроорганизми в/у твърда среда	15.60
33.	Определяне количеството активни дрожди /мембранна филтрация/	28.80
34.	Идентификация на микрофлора в дестабилено вино	46.80
35.	Определяне на характера на утайките във вино	60.00
36.	Чиста култура дрожди -0.5Л	39.60
37.	Органолептична оценка	8.40
38.	Антоциани	15.60
39.	Микроскопска характеристика на дрождени и бактериални колонии	9.60

КАТЕДРА „БИОХИМИЯ И МОЛЕКУЛЯРНА БИОЛОГИЯ”

АНАЛИЗИ НА ВЪГЛЕХИДРАТИ

№	ПОКАЗАТЕЛ	Цена, лв. с ДДС
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

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

**АНАЛИЗИ НА МАСЛОДАЙНИ СУРОВИНИ
(СТРАНИЧНИ ПРОДУКТИ – ЕКСПЕЛЕР, ШРОТ)**

№	Показател	Цена, лв. с ДДС
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

№	Показател	Цена, лв с ДДС
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/фосфатиди	54.00

АНАЛИЗ НА МАЙОНЕЗА И МАРГАРИН

№	Показател	Цена, лв. с ДДС
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.