

**KAUNO TECHNOLOGIJOS UNIVERSITETO MAISTO INSTITUTO MAISTO
TYRIMŲ CENTRO MOKSLINIŲ TYRIMŲ PASLAUGŲ ĮKAINIAI**
Akreditavimo pažymėjimas Nr. LA.01.046

1. MAISTO PRODUKTŲ ATITIKTIES ES IR LR TEISĖS AKTAMS VERTINIMAS	* KAINA, BE PVM
1.1. Atitikties įvertinimo protokolas dėl maisto gaminio teikimo rinkai	50,00
1.2. Atitikties įvertinimo protokolo vertimas į anglų kalbą	20,00
1.3. Atitikties įvertinimo protokolas dėl maisto gaminio teikimo rinkai užsienio kalba (anglų, rusų)	70,00
1.4. Atitikties įvertinimo protokolas dėl maisto gaminio teikimo rinkai (užsienio užsakovui)	400,00
1.5. Maisto produktų tyrimai tinkamumo vartoti termino pagrindimui	Pagal pasirinktus tyrimus
2. TYRIMO PROTOKOLŲ IR ŽENKLINIMO ETIKEČIŲ PARENGIMAS BEI VERTINIMAS	KAINA, BE PVM
2.1. Tyrimų protokolo parengimas užsienio kalba (rusų, anglų)	10,00
2.2. Cheminių tyrimų rezultatų vertinimas (pateikiant nuomones ir aiškinimus)	15,00
2.3. Mikrobiologinių tyrimų rezultatų vertinimas (pateikiant nuomones ir aiškinimus)	15,00
2.4. Juslinės analizės tyrimų rezultatų vertinimas (pateikiant nuomones ir aiškinimus)	15,00
2.5. Maisto produkto ženklinimo etiketės sukūrimas	100,00
2.6. Maisto produkto ženklinimo etiketės koregavimas	60,00
3. MAISTO GAMINIO TYRIMAI, PRIVALOMI NURODYTI MAISTINGUMO DEKLARACIJOJE	KAINA, BE PVM
3.1. Drėgmės kiekis (arba sausųjų medžiagų kiekis)	8,50
3.2. Riebalų kiekis (pamatinis metodas)	16,00
3.3. Riebalų rūgščių sudėtis (tarp jų – sočiųjų riebalų rūgštys) (kai nereikia išskirti riebalų) (dujinės chromatografijos metodas)	55,00
3.4. Riebalų rūgščių sudėtis (tarp jų – sočiųjų riebalų rūgštys) (kai reikia išskirti riebalus) (dujinės chromatografijos metodas)	60,00
3.5. Baltymų kiekis (nustatytą azoto kiekį dauginant iš koeficiento)	15,00
3.6. Bendrasis sacharidų kiekis (titrimetris metodas), konditerijos gaminiai	15,00
3.7. *Maltozės, sacharozės, gliukozės, fruktozės ir laktozės kiekio nustatymas (skystinės chromatografijos metodas).	50,00
3.7.1. Kiekvieno komponento kiekio nustatymas atskirai	Po 12,00
3.8. Druskos kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas, nustatant natrio kiekį) (kai mėginiui nereikalingas mineralizavimas)	13,00
3.9. Druskos kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas, nustatant natrio kiekį) (kai mėginiui reikalingas mineralizavimas)	15,00
3.10. Pelenų kiekis	7,50
3.11. Angliavandenių kiekis (skaičiavimas, atlikus tyrimus) Energinės vertės skaičiavimas	5,00

4. BENDRIEJI FIZIKINIAI-CHEMINIAI MAISTO PRODUKTŲ TYRIMAI		
RODIKLIS	TIRIAMASIS OBJEKTAS	KAINA, BE PVM
4.1. Juslinis įvertinimas (skonis, kvapas, išvaizda, spalva, konsistencija, tekstūra)	Maisto produktai	15,00
4.1.1. Produkto sudėtinių dalių kiekio arba rūšių nustatymas vizualiai	Maisto produktai	5,00
4.2. Sausų tirpių medžiagų kiekis	Vaisių, daržovių gaminiai, sirupai, nealkoholiniai gėrimai	7,50
4.3. Maltozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.4. Sacharozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.5. Gliukozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.6. Fruktozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.7. Laktozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.8. Galaktozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.9. D-(+) ksilozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	20,00
4.10. D-(-) ribozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	20,00
4.11. D-(+) manozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	20,00
4.12. D-(-) arabinozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	20,00
4.13. Redukuojančių sacharidų kiekio ir sacharozės kiekio nustatymas (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	16,00
4.14. *Riebalų rūgščių kiekybinis ir kokybinis profilis: (dujinės chromatografijos metodas) -sočiosios; -mono nesočiosios (tarp jų Omega-9) -polinesočiųjų (tarp jų Omega-3 ir Omega-6) -trans riebalų rūgštys -kitos r.r. *Riebalų rūgščių kokybinė ir kiekybinė sudėtis įvertinama skaičiavimo būdu atlikus tyrimą.	Maisto produktai Gryni riebalai (aliejai, taukai, sviestas ir pan.)	70,00 65,00
4.15. Valgomosios druskos (NaCl) kiekis, nustatomas pagal chloridus, skaičiavimo būdu	Maisto produktai	9,00
4.16. Pieno rūgšties ir laktatų kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	52,00
4.17. Citrinų rūgšties kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	52,00
4.18. *L-glutamato rūgšties kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	35,00
4.19. Šlapalo kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	20,00
4.20. Amoniako kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	20,00
4.21. Bendrasis acto rūgšties kiekis (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	14,00
4.22. Krakmolo kiekis	Maisto produktai	18,00
4.23. Alkoholio likučio kiekis (titrimetrinis metodas)	Actas	10,00
4.24. Skaidulinių medžiagų kiekis (rūgštyse ir šarmuose netirpiosios skaidulinės medžiagos) pagal AOAC 985.29,15, A	Maisto produktai	15,00
4.25. *Skaidulinių medžiagų kiekis pagal AOAC 985.29	Maisto produktai	39,00

*Bendrųjų (tirpiųjų+netirpiųjų) skaidulinių medžiagų kiekis		
4.26. Netirpiųjų pelenų kiekis	Maisto produktai	12,00
4.27. Grynasis produkto kiekis arba sudedamųjų dalių kiekis	Maisto produktai	5,00
4.28. Rūgštingumas arba šarmingumas (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	8,50
4.29. Peroksidų skaičius (su riebalų išskyrimu)	Maisto produktai, pašarai, žaliavos	13,00
4.30. Fosforo (fosfatų) kiekis (spektrofotometrinis metodas)	Maisto produktai	19,00
4.31. Kalcio kiekis (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	20,00
4.32. Geležies kiekis (spektrofotometrinis metodas) (mėginiui reikalingas mineralizavimas)	Maisto produktai	20,00
4.33. Kalio, magnio, cinko kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas) (mėginiui nereikalingas mineralizavimas) NAUJA!	Maisto produktai	Po 13,00
4.34. Kalio, magnio, cinko kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas) (mėginiui reikalingas mineralizavimas) NAUJA!	Maisto produktai	Po 18,00
4.35. Cholesterolio kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	50,00
4.36. Sorbitolio kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	40,00
4.37. Maltitolio kiekis (skystinės chromatografijos metodu)	Maisto produktai	40,00
4.38. Biogeninių aminių kokybinis ir kiekybinis tyrimas (skystinės chromatografijos metodas): Histamino kiekis Kadaverino kiekis Putrescinas Tiramino kiekis Spermino kiekis Spermidino kiekis *Kaina galioja vieno mėginio vienam tyrimui, nepriklausomai nuo to, ar visi išvardinti komponentai tiriami.	Maisto produktai, baltyminės žaliavos, žuvis ir žuvų produktai	80,00
4.39. LAB-N kiekis (azoto kiekis lakiojoje azoto bazėje)	Maisto produktai	11,00
4.40. β-karotenai (skysčių chromatografijos metodas)	Maisto produktai	60,00
4.41. Vitaminas A (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	60,00
4.42. Vitaminas D (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	65,00
4.43. Vitaminas E (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	65,00
4.44. Vitaminas C (skystinės chromatografijos metodas) NAUJA!	Maisto produktai	60,00
4.45. Bendras amino rūgščių kiekis mėginyje (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	80,00
4.46. Laisvųjų amino rūgščių kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	35,00
4.47. Gliutenas (imunofermentinis gliadino nustatymas)	Maisto produktai	70,00
4.48. pH vertės nustatymas	Maisto produktai	5,00
4.49. Lūžio rodiklis	Maisto produktai	5,00

4.50. Vandens aktyvumas	Maisto produktai	8,00
4.51. Lyginamasis svoris (tankis) areometriniu metodu	Maisto produktai	5,00
4.52. Lyginamasis svoris (piknometrinis metodas)	Maisto produktai	5,00
4.53. Riebalų emulsijos stabilumas	Maisto produktai	7,00
4.54. Klampumas	Maisto produktai	10,00
4.55. Cukraus tirpalo spalva	Maisto produktai	10,00
4.56. Cukraus tirpalo poliarizacija	Maisto produktai	7,00
5. PIENO IR PIENO GAMINIŲ SPECIFINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
5.1. Riebalų kiekis (butirometrinis metodas)	Pienas ir pieno gaminiai	10,00
5.2. Laktozės kiekis (poliarimetrinis metodas)	Pienas ir pieno gaminiai	9,00
5.3. Sacharozės kiekis (poliarimetrinis metodas)	Pienas ir pieno gaminiai	9,00
5.4. Nitratų kiekis	Pienas ir pieno gaminiai	16,00
5.5. Nitritų kiekis	Pienas ir pieno gaminiai	16,00
5.6. Peroksidų skaičius (su riebalų išskyrimu)	Pieno gaminiai	10,00
5.7. Sodos kiekis	Pienas	8,00
5.8. Riebalų rūgštingumas (laisvosios riebalų rūgštys)	Pieno riebalai	10,00
5.9. Laisvų riebalų rūgščių kiekis	Pieno milteliai	15,00
5.10. Riebalų išskyrimas (Reichert Meislio skaičiaus nustatymui)	Pienas ir pieno gaminiai	5,00
5.11. Reichert Meislio skaičiaus nustatymas	Pienas ir pieno gaminiai	16,00
5.12. Suskrudusios dalelės	Pieno gaminiai	6,00
5.13. Suskrudusios dalelės	Kazeinas, kazeinatas	9,00
5.14. Švarumas	Pienas ir pieno gaminiai	6,00
5.15. Termostabilumas (alkoholinis bandinys)	Pienas, pieno milteliai	4,00
5.16. Tirpumas (netirpumo indeksas)	Sausieji pieno produktai, kazeinas	7,00
5.17. Nebaltyminio azoto kiekis	Pienas ir pieno gaminiai	20,00
5.18. Išrūginių nedenatūruotų baltymų azoto kiekis (WPN)	Dehidratuotas pienas	20,00
5.19. Baltymų frakcijų (kazeino ir tikrųjų baltymų) kiekis	Pienas ir pieno gaminiai	Po 15,00
5.20. Kazeino frakcijos (skystinės chromatografijos metodas)	Pienas ir pieno gaminiai	70,00
5.21. Makropeptidai (skystinės chromatografijos metodas)	Pienas ir pieno gaminiai	80,00
6. MĖSOS IR MĖSOS GAMINIŲ SPECIFINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
6.1. Riebalų kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	16,00
6.2. Hidroksiprolino (kolageno) kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	19,00
6.3. Lakiųjų riebalų rūgščių kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	8,00
6.4. Nitratų kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	16,00
6.5. Nitritų kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	11,00
6.6. Riebalų rūgštingumas (su riebalų išskyrimu)	Mėsa ir mėsos gaminiai	11,00
6.7. Peroksidų skaičius (su riebalų išskyrimu)	Mėsa ir mėsos gaminiai	13,00
6.8. Lakiųjų riebalų rūgščių kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	15,00
7. DUONOS, PYRAGO, KRUOPŲ, DRIBSNIŲ, MILTINIŲ PRODUKTŲ IR MILTŲ SPECIFINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM

7.1. Akytumas	Duonos ir pyrago gaminiai	5,00
7.2. Glitimo kiekis ir kokybė	Miltai	5,00
7.3. Aruodų kenkėjai	Miltai, kruopos, dribsniai	5,00
7.4. Riebalų rūgštingumas	Maltų grūdų produktai, dribsniai	10,00
7.5. Grūdų kokybės įvertinimas	Kruopos	6,00
7.6. Išbrinkimas	Sausainiai	4,00
7.7. Priemaišos	Miltai, kruopos, dribsniai	5,50
7.8. Pamiltės	Miltai, kruopos, dribsniai	3,00
7.9. Krakmolo kiekis	Miltiniai maisto produktai, grūdai	14,00
8. ALIEJAUS IR RIEBALŲ SPECIFINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
8.1. Peroksidų skaičius	Aliejai ir riebalai	9,00
8.2. Rūgščių skaičius arba rūgštingumas (laisvųjų riebalų rūgščių kiekis)	Aliejai ir riebalai	9,00
8.3. Hidrolizės skaičius	Aliejai ir riebalai	8,50
8.4. Neapmuilinamųjų medžiagų kiekis	Aliejai ir riebalai	18,00
8.5. Sausos neriebalinės medžiagos	Aliejai ir riebalai	14,00
8.6. Eruko rūgšties kiekis (dujų chromatografijos metodu)	Aliejai	45,00
9. GĖRIMŲ, VANDENS, ARBATOS IR KAVOS SPECIFINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
9.1. Kofeino kiekis (skystinės chromatografijos metodu)	Gėrimai	50,00
9.2. Alkoholio kiekis (alkoholiniuose ir nealkoholiniuose gėrimuose)	Gėrimai	12,00
9.3. Bendrojo ekstrakto kiekis	Gėrimai	15,00
9.4. Pradinio ekstrakto kiekis (sausųjų medžiagų kiekis pradinėje misoje)	Alus	14,00
9.5. Alaus kartumas	Alus	5,00
9.6. Spalva	Alus, vanduo	6,00
9.7. Metilo spirito kiekis (dujų chromatografijos metodu)	Alkoholiniai gėrimai	42,50
9.8. Aukštesniųjų alkoholių kiekis (dujų chromatografijos metodu)	Alkoholiniai gėrimai	42,50
9.9. Esterių kiekis	Alkoholiniai gėrimai	42,50
9.10. Nitritų kiekis	Geriamasis vanduo, mineralinis vanduo	9,00
9.11. Nitratų kiekis	Geriamasis vanduo, mineralinis vanduo	10,00
9.12. Bendroji mineralizacija arba sausosios liekanos kiekis	Geriamasis vanduo, mineralinis vanduo	8,00
9.13. Chloridų, bendrosios geležies, hidrokarbonatų ir kalcio kiekiai	Geriamasis vanduo, mineralinis vanduo	Po 8,00
9.14. Permanganato indeksas	Geriamasis vanduo	8,00
9.15. Amonio kiekis	Geriamasis vanduo	7,00
9.16. Drumstumas	Geriamasis vanduo	5,00
9.17. Aktyvaus chloro kiekis	Geriamasis vanduo	7,00
9.18. Lakiosios rūgštys	Vynas	18,00

10. KONSERVANTŲ, KITŲ MAISTO PRIEDŲ BEI PRIEMAIŠŲ TYRIMAI		KAINA BE PVM
10.1. Benzoinė rūgštis ir benzoatų kiekis (chromatografijos metodas)	Maisto gaminiai	28,00
10.2. Sorbo rūgštis ir sorbatų kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto gaminiai	28,00
10.3. Sorbo rūgštis ir sorbatų kiekis (spektrofotometrinis metodas)	Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai	15,00
10.4. Propiono rūgšties kiekio nustatymas (dujų chromatografijos metodas) NAUJA!	Maisto gaminiai	35,00
10.5. Sieros dioksidas ir sulfitų kiekis (titrimetrisis metodas)	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai, gėrimai, konditerijos gaminiai	10,00
10.6. Sieros dioksidas ir sulfitų kiekis (fermentinis metodas)	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai, gėrimai, konditerijos gaminiai	35,00
10.7. Sieros dioksido kiekis	Cukrus	11,00
10.8. Saldiklių kiekiai (sacharinas, acesulfamas K, aspartamas ir kt.) (chromatografijos metodas)	Maisto gaminiai	52,00
10.9. Mineralinių priemaišų kiekis	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai	15,00
10.10. Augalinės kilmės priemaišų kiekis	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai	6,00
10.11. Antocianinų kiekis (spektrofotometrinis)	Mėlynės, uogos, kitos uogos	25,00
10.12. Akrilamido kiekis (dujų chromatografijos metodas)	Maisto gaminiai	80,00
11. KITI MOKSLINIAI TYRIMAI, KONSULTACIJOS		KAINA BE PVM
11.1. Oksidacinis stabilumas gyvūninės, augalinės kilmės riebaluose bei riebalų turinčiuose maisto, kosmetikos produktuose (oksidacinio stabilumo matuoklis) NAUJA!		40,00
11.2. Baltymų oksidacijos įvertinimas (spektrofotometrinis metodas) NAUJA!		40,00
11.3. Konsultacija dėl mikrobiologinių, fizikocheminių ar kt. tyrimų, turint specifinių poreikių (kuriant naujus produktus, rengiant projektus ar vykdant projektinę veiklą, kt.) klientui atvykus į Maisto institutą NAUJA!		50,00 (1 val.)
11.4. Chitino kiekio nustatymas NAUJA!		35,00
11.5. Aflatoksinų B ₁ , B ₂ kokybinis ir kiekybinis nustatymas LC/MS-QTOF metodu (vaisiai, grūdinės kultūros, riešutai, pašarai ir kt.) NAUJA!		80,00
11.6. <i>Fusarium</i> mikotoksinų kokybinis ir kiekybinis nustatymas LC/MS-QTOF metodu (grūdinės kultūros, pašarai, kt.) NAUJA!		80,00
11.7. *Sviesto rūgštis (fermentinis metodas) *Tyrimas atliekamas užsakovui pageidaujant tirti ne mažiau nei 4 mėginius		65,00
11.8. Acto rūgštis (fermentinis metodas) *Tyrimas atliekamas užsakovui pageidaujant tirti ne mažiau nei 4 mėginius		65,00
11.9. Gintaro rūgštis (fermentinis metodas) *Tyrimas atliekamas užsakovui pageidaujant tirti ne mažiau nei 4 mėginius		65,00
11.10. Obuolių rūgštis (fermentinis metodas) *Tyrimas atliekamas užsakovui pageidaujant tirti ne mažiau nei 4 mėginius		65,00

11.11. Kokybinis ir kiekybinis kanabinoidų nustatymas pluoštinėse kanapėse ir jų produktuose NAUJA!		Kaina sutartinė
11.12. Mikrobiologinės saugos modelio produktui sukūrimas NAUJA!		Kaina sutartinė
11.13. Cheminės saugos modelio produktui sukūrimas NAUJA!		Kaina sutartinė
11.14. Naujo maisto produkto juslinių savybių profilio sukūrimas NAUJA!		Kaina sutartinė
11.15. Naujo maisto produkto sukūrimas, subalansuojant sveikatai palankią cheminę sudėtį NAUJA!		Kaina sutartinė
11.16. Naujo maisto produkto saugos (mikrobiologinės) modelio sukūrimas NAUJA!		Kaina sutartinė
11.17. Naujo maisto produkto juslinių savybių profilio sukūrimas NAUJA!		Kaina sutartinė
11.18. RVASVT principais grįstos savikontrolės sistemos sukūrimas NAUJA!		Kaina sutartinė
12. MIKROBIOLOGIJOS LABORATORIJOS PASLAUGOS		KAINA BE PVM
12.1. Konservanto NEBA gamyba (1 L)		28,00
13. MAISTO GAMINIŲ MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
13.1. Mikroorganizmų skaičius	Maisto gaminiai	7,00
13.2. Koliforminės bakterijos (aptikimas, TS)	Maisto gaminiai	8,00
13.3. Koliforminių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	8,00
13.4. <i>Escherichia coli</i> (aptikimas, TS)	Maisto gaminiai	8,50
13.5. <i>Escherichia coli</i> skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.6. Enterobakterijos (aptikimas, TS)	Maisto gaminiai	13,00
13.7. Enterobakterijų skaičius	Maisto gaminiai	8,00
13.8. Mielių ir pelėsinių grybų skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.9. Koagulazę gaminantys stafilokokai (<i>S. aureus</i> ir kitos rūšys)	Maisto gaminiai	10,00
13.10. <i>Bacillus cereus</i> skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.11. Salmonelių aptikimas (be rūšies nustatymo)	Maisto gaminiai	8,00
13.12. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp. aptikimas	Maisto gaminiai	14,00
13.13. <i>Listeria monocytogenes</i> metodu, <i>Listeria</i> spp. skaičius	Maisto gaminiai	12,00
13.14. Kampilobakterijų skaičius NAUJA!	Maisto gaminiai	16,00
13.15. Lūžinės klostridijos (<i>Clostridium perfringens</i>)	Maisto gaminiai	9,00
13.16. Sulfitus redukuojančių klostridijų skaičius	Maisto gaminiai	8,00
13.17. Sulfitus redukuojančių klostridijų sporų skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.18. Numanomų bifidobakterijų skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.19. Lipolitinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	7,00
13.20. Proteolitinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	6,50
13.21. <i>Pseudomonas</i> spp. skaičius	Mėsa ir mėsos gaminiai	7,50
13.22. Psichrotrofinių mikroorganizmų skaičius	Pienas	7,00
13.23. <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> skaičius	Jogurtas	7,50

13.24. <i>S. thermophilus</i> skaičius	Jogurtas	6,50
13.25. Termofilinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	7,50
13.26. Mezofilinių aerobinių pieno rūgšties bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	7,50
13.27. Mezofilinių anaerobinių pieno rūgšties bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	10,00
13.28. Bendrasis mezofilinių pieno rūgšties bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	10,00
13.29. Mezofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Pieno gaminiai	10,00
13.30. Mezofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Pieno gaminiai	10,00
13.31. Termofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Pieno gaminiai	10,00
13.32. Termofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Pieno gaminiai	10,00
13.33. Mezofilinių bakterijų sporų skaičius	Grūdai ir jų gaminiai, kepiniai, makaronai	9,00
13.34. Aerobinių mezofilinių bakterijų skaičius	Grūdai ir jų gaminiai, kepiniai, makaronai	6,50
13.35. Bulvinės ligos požymiai	Miltai, duonos kepiniai	10,00
13.36. Mikroskopinis vaizdas	Maisto gaminiai	6,00
13.37. Pramoninis sterilumas	Konservai	20,00
13.38. Mitybos terpių kontrolė	Terpės	23,00
13.39. Skiediklių veiksmingumo kontrolė	Skiedikliai	16,00
13.40. Inhibitorių nustatymas DelvoTest SP-NT metodu ar analogišku su <i>G. stearothermophilus</i> kultūra	Žalias pienas, pieno milteliai	8,00
13.41. Antimikrobinių medžiagų nustatymas Charm Rosa testu (BL + TET)	Žalias pienas	8,50
13.42. Membraninių filtrų sterilumo įvertinimas	Membraniniai filtrai vandens kokybei tirti	5,00
13.43. Membraninių filtrų veiksmingumo įvertinimas	Membraniniai filtrai vandens kokybei tirti	9,00
13.44. Mikrobinis užterštumas (mikroorganizmų skaičius ar koliforminės bakterijos)	Tara (20 butelių ar kt. tara)	7,00
13.45. Tulžį toleruojančių gramneigiamų bakterijų aptikimas	Nesterilūs produktai	9,00
13.46. Tulžį toleruojančių gramneigiamų bakterijų skaičius	Nesterilūs produktai	8,00
14. GERIAMOJO VANDENS MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
14.1. Mikroorganizmų skaičius	Geriamasis vanduo	5,00
14.2. Koliforminių bakterijų skaičius	Geriamasis vanduo	6,50
14.3. Žarninių lazdelių (<i>Escherichia coli</i>) skaičius	Geriamasis vanduo	7,00
14.4. Žarninių enterokokų skaičius	Geriamasis vanduo	6,00
14.5. Enterobakterijų skaičius	Geriamasis vanduo	6,00
14.6. Mielių ir pelėsinų grybų skaičius	Geriamasis vanduo	6,00
14.7. Sulfitus redukuojančių klostridijų sporų skaičius	Geriamasis vanduo	7,00

14.8. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> aptikimas ir skaičiavimas	Geriamasis vanduo	6,00
14.9. Salmonelių aptikimas membraninio filtravimo metodu	Geriamasis vanduo	7,00
14.10. <i>L. monocytogenes</i> aptikimas membraninio filtravimo metodu	Geriamasis vanduo	7,00
14.11. Vandens mikrobiologiniai tyrimai pagal Lietuvos higienos normą HN 24:2003	Geriamasis vanduo	16,00
15. NUOPLOVŲ MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
15.1. Mikroorganizmų skaičius	Nuoplovos	5,00
15.2. Kolidforminių bakterijų aptikimas	Nuoplovos	5,00
15.3. <i>E. coli</i> aptikimas	Nuoplovos	5,00
15.4. Enterobakterijų aptikimas	Nuoplovos	5,00
15.5. Mielių ir pelėsinių grybų skaičius	Nuoplovos	6,00
15.6. <i>Pseudomonas</i> spp. skaičius	Nuoplovos	6,00
15.7. Salmonelių aptikimas (be rūšies nustatymo)	Nuoplovos	7,00
15.8. Kampilobakterijų skaičius	Nuoplovos	8,00
15.9. <i>Listeria monocytogenes, Listeria spp.</i> aptikimas	Nuoplovos	7,00
15.10. <i>Listeria monocytogenes, Listeria spp.</i> skaičius	Nuoplovos	7,00
15.11. Koagulazę gaminančių stafilokokų (<i>S. aureus</i> ir kitų rūšių) skaičius	Nuoplovos	7,00
15.12. <i>Cl.perfringens</i> skaičius	Nuoplovos	7,00
15.13. Mėgintuvėliai nuoplovų nuo paviršių ėmimui	Nuoplovos	0,60
15.14. Kempinėlis nuoplovų nuo paviršių ėmimui	Nuoplovos	2,00
15.15. Sterilus vienkartinis butelis vandeniui	Nuoplovos	1,50
16. ORO MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
16.1. Mikroorganizmų skaičius	Oras	4,50
16.2. Kolidforminių bakterijų skaičius	Oras	4,50
16.3. <i>E. coli</i> skaičius	Oras	4,50
16.4. Enterobakterijų skaičius	Oras	4,50
16.5. Mielių ir pelėsinių grybų skaičius	Oras	4,50
16.6. Sterili Petri lėkštelė su terpe mikrobiologiniam tyrimui	Oras	1,00

17. JUSLINĖS LABORATORIJOS PASLAUGOS		KAINA BE PVM
Juslinių savybių tyrimai		
17.1. Juslinių rodiklių nustatymas naudojant skirtumų testus (mėginio paruošimas tyrimui – s)		35,00
17.2. Juslinių savybių kokybinis profilis (kokybinė aprašomoji analizė LST EN ISO 13299:2016) *kaina priklauso nuo tiriamų savybių kiekio		20,00 – 40,00*
17.3. Juslinių savybių profilis (aprašomoji analizė LST EN ISO 13299:2016, įvertinant savybių intensyvumą)		150,00
17.4. Juslinių savybių panašumo ar skirtumo nustatymas „trijų testu“ (LST EN ISO 4120:2021)		50,00

17.5. Juslinių savybių skirtumo testas rikiuojant produktus pagal savybės intensyvumo pokyčius (pvz. naudoti nustatant galiojimo trukmę arba parenkant ingredientų koncentracijas. Lyginama ne mažiau 2 produktų) LST ISO 8587:2006	70,00
17.6. Juslinė aprašomoji analizė, nustatant juslinių savybių dominavimą (LST EN ISO 13299:2016)	140,00
17.7. Vartotojų nuomonės tyrimai kontroliuojamoje aplinkoje (EN ISO 11136:2014, 100 vartotojų), vertinama iki 4 savybių	1200,00
17.8. Tekstūros juslinių savybių profilis (LST ISO 11036:2020)	40,00
17.9. Juslinė analizė : pakuotės poveikis produktų juslinėms savybėms (LST ISO 11036:2020)	60,00
17.10. Pieno produktų juslinių savybių vertinimas balais /atitikimas specifikacijai (ISO 22935-3:2009)	40,00
18. Kiti tyrimai	
18.1. Spalvos charakteristikos instrumentiniu metodu (CIELAB sistema)	15,00
18.2. Tekstūros savybės (kietumas, stangrumas, lipnumas, rišlumas, gumiškumas, tepumas, susikramtymas, lūžumas, atsparumas tempimui) instrumentiniu būdu – jei tiksliai žinomi tyrimo parametrai	20,00
18.3. Tekstūros savybės (kietumas, stangrumas, lipnumas, rišlumas, gumiškumas, tepumas, susikramtymas, lūžumas, atsparumas tempimui) instrumentiniu būdu – jei Laboratorija turi parinkti tyrimo parametrus ir paruošti metodą	50,00
18.4. Terminio apdorojimo (virimo, kepimo, džiovinimo ir pan.) nuostoliai	18,00
18.5. Drėgmės nuostoliai (lašėjimo nuostoliai)	18,00
18.6. Mikroorganizmų augimo modelio sudarymas pieno ar maisto produktams ar	Pagal sutartį
18.7. Patogeninių bakterijų augimo ir saugos modelio sudarymas pieno ar maisto produktams	

Pastabos

*Laboratoriniams tyrimams, atliekamiems skubos tvarka, taikomas 30 % antkainis.

*Nuolatiniam užsakovams, sudariusiems tyrimų atlikimo sutartį, kurioje užsakovas įsipareigoja pateikti 200 ir daugiau mėginių to paties pavadinimo tyrimų atlikimui per einamuosius metus, taikoma 10 % tyrimų kainos nuolaida.