

PATVIRTINTA
Kauno technologijos universiteto
rektorius 2023 m. balandžio 26 d.
įsakymu Nr. A-161

**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 terminui pagrįsti	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. Sočiųjų riebalų rūgščių kiekis (kai nereikia išskirti riebalų) (dujinės chromatografijos metodas)	55,00
3.4. Sočiųjų riebalų rūgščių kiekis (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 (titrimetrinis metodas), konditerijos gaminiai	15,00
3.7. *Maltozės, sacharozės, gliukozės, fruktozės ir laktozės kiekio nustatymas (skystinės chromatografijos metodas)	50,00
*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. Sausų tirpių medžiagų kiekis	Vaisių, daržovių gaminiai, sirupai, nealkoholiniai gėrimai	7,50
4.2. Maltozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.3. Sacharozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.4. Gliukozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.5. Fruktozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.6. Laktozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.7. Galaktozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	12,00
4.8. D- (+) ksilozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	20,00
4.9. D- (-) ribozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	20,00
4.10. D- (+) manozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	20,00
4.11. D- (-) arabinozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	20,00
4.12. Redukuojančių sacharidų kiekio ir sacharozės kiekio nustatymas (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	16,00
4.13.* Riebalų rūgščių kiekybinis ir kokybinis profilis: (dujinės chromatografijos metodas) -sočiosios; -mononesočiosios (tarp jų Omega-9) -polinesočiosios (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
4.14. Valgomosios druskos (NaCl) kiekis, nustatomas pagal chloridus, skaičiavimo būdu	Maisto produktai	9,00
4.15. Pieno rūgšties ir laktatų kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	52,00
4.16. Citrinų rūgšties kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	52,00
4.17. L-glutamato rūgšties kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	35,00
4.18. Šlapalo kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	20,00
4.19. Amoniako kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	20,00
4.20. Bendrasis acto rūgšties kiekis (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	14,00
4.21. Krakmolo kiekis	Maisto produktai	18,00
4.22. Alkoholio likučio kiekis (titrimetrinis metodas)	Actas	10,00
4.23. Skaidulinių medžiagų kiekis (rūgštyse ir šarmuose netirpiosios skaidulinės medžiagos)	Pašarai	15,00
4.24.* Skaidulinių medžiagų kiekis pagal AOAC 985.29 C punktas *Bendrųjų (tirpiųjų + netirpiųjų) skaidulinių medžiagų kiekis	Maisto produktai	39,00
4.25. Netirpiųjų pelenų kiekis	Maisto produktai	12,00
4.26. Grynasis produkto kiekis arba sudedamųjų dalių kiekis	Maisto produktai	5,00
4.27. Rūgštingumas arba šarmingumas (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	8,50
4.28. Peroksidų skaičius (su riebalų išskyrimu)	Maisto produktai, pašarai, žaliavos	13,00

4.29. Fosforo (fosfatų) kiekis (spektrofotometrinis metodas)	Maisto produktai	19,00
4.30. Kalcio kiekis (titrimetrisinis metodas)	Maisto produktai	20,00
4.31. Geležies kiekis (spektrofotometrinis metodas) (mėginiui reikalingas mineralizavimas)	Maisto produktai	20,00
4.32. Kalio, kalcio, magnio kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas) (mėginiui nereikalingas mineralizavimas)	Maisto produktai	Po 13,00
4.33. Kalio, kalcio, magnio kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas) (mėginiui reikalingas mineralizavimas)	Maisto produktai	Po 18,00
4.34. Cholesterolio kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	50,00
4.35. Sorbitolio kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	40,00
4.36. Maltitolio kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	40,00
4.37. *Biogeninių aminų 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
4.38. LAB-N kiekis (azoto kiekis lakiojoje azoto bazėje)	Maisto produktai	11,00
4.39. β-karotenas (skysčių chromatografijos metodas)	Maisto produktai	60,00
4.40. Vitaminas A (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	60,00
4.41. Vitaminas D2 arba D3 (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	Po 65,00
4.42. Vitaminas E (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	65,00
4.43. Vitaminas C (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	60,00
4.44. Bendras amino rūgščių kiekis mėginyje (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	80,00
4.45. Laisvųjų amino rūgščių kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	35,00
4.46. Gliutenas (imunofermentinis gliadino nustatymas)	Maisto produktai	70,00
4.47. Alergeno nustatymas. Žemės riešutai (imunofermentinis metodas) NAUJA!	Maisto produktai	70,00
4.48. Alergeno nustatymas. Pienas (imunofermentinis metodas) NAUJA!	Maisto produktai	70,00
4.49. Alergeno nustatymas. Garstyčios (imunofermentinis metodas) NAUJA!	Maisto produktai	70,00
4.50. Alergeno nustatymas. Sezamo sėklos (imunofermentinis metodas) NAUJA!	Maisto produktai	70,00

4.51. Alergeno nustatymas. Sojų pupelės (PGR metodus) NAUJA!	Maisto produktai	85,00
4.52. Alergeno nustatymas. Salierai (PGR metodus) NAUJA!	Maisto produktai	85,00
4.53. pH vertės nustatymas	Maisto produktai	5,00
4.54. Lūžio rodiklis	Maisto produktai	5,00
4.55. Vandens aktyvumas	Maisto produktai	8,00
4.56. Lyginamasis svoris (tankis) areometriniu metodu	Maisto produktai	5,00
4.57. Lyginamasis svoris (piknometrinis metodus)	Maisto produktai	5,00
4.58. Riebalų emulsijos stabilumas	Maisto produktai	7,00
4.59. Klampumas	Maisto produktai	10,00
4.60. Cukraus tirpalo spalva	Maisto produktai	10,00
4.61. Cukraus tirpalo poliarizacija	Maisto produktai	7,00
4.62. Redukcinio cukraus kiekio nustatymas NAUJA!	Baltas ir labai baltas cukrus	15,00
5. PIENO IR PIENO GAMINIŲ SPECIFINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
5.1. Riebalų kiekis (butirometrinis metodus)	Pienas ir pieno gaminiai	10,00
5.2. Laktozės kiekis (poliarimetrinis metodus)	Pienas ir pieno gaminiai	9,00
5.3. Sacharozės kiekis (poliarimetrinis metodus)	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 (Reicherto Meislio skaičiaus nustatymui)	Pienas ir pieno gaminiai	5,00
5.11. Reicherto 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 nedematūruotų 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 metodus)	Pienas ir pieno gaminiai	70,00
5.21. Makropeptidai (skystinės chromatografijos metodus)	Pienas ir pieno gaminiai	80,00
5.22. Peroksidazės nustatymas NAUJA!	Pienas ir pieno gaminiai	8,40
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
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 (papildomai gali būti nustatoma drėgmė)	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. Neapmuilnamųjų 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 metodas)	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 metodas)	Alkoholiniai gėrimai	42,50
9.8. Aukštesniųjų alkoholių kiekis (dujų chromatografijos metodas)	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
9.19.Cukraus kiekio nustatymas NAUJA!	Vynas ir kiti fermentuoti gėrimai	15,00
9.20.Elektrinio laidžio nustatymas NAUJA!	Vanduo	2,70

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.Sieros dioksidas ir sulfitų kiekis (titrimetris metodas)	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai, gėrimai, konditerijos gaminiai	10,00
10.5.Sieros dioksidas ir sulfitų kiekis (fermentinis metodas)	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai, gėrimai, konditerijos gaminiai	35,00
10.6.Sieros dioksido kiekis	Cukrus	11,00
10.7.Saldiklių kiekiai (sacharinas, acesulfamas K, aspartamas ir kt.) (chromatografijos metodas)	Maisto gaminiai	52,00
10.8.Mineralinių priemaišų kiekis	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai	15,00
10.9.Augalinės kilmės priemaišų kiekis	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai	6,00
10.10. Antocianinų kiekis (spektrofotometrinis)	Mėlynės, uogos, kitos uogos	25,00
10.11. Akrilamido kiekis (dujų chromatografijos metodas)	Maisto gaminiai	80,00
11. KITI TYRIMAI, KONSULTACIJOS		KAINA BE PVM
11.1.Mėsos pakaitalai (sojos kiekio nustatymas PGR metodu) NAUJA!		85,00
11.2.Gyvūnų rūšinis identifikavimas DNR metodu (kiauliena, jautiena, arkliena, asiliena) NAUJA!		85,00
11.3.Gyvūnų rūšinis identifikavimas DNR metodu (vištiena, kalakutiena ir kt. paukščiai) NAUJA!		85,00
11.4.Oksidacinis stabilumas gyvūninės, augalinės kilmės riebaluose bei riebalų turinčiuose maisto, kosmetikos produktuose (oksidacinio stabilumo matuoklis)		40,00
11.5.Baltymų oksidacijos įvertinimas (spektrofotometrinis metodas)		40,00
11.6.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 arba nuotoliniu būdu		50,00 (1 val.)
11.7.Chitino kiekio nustatymas		35,00
11.8.Aflatoksinų B ₁ , B ₂ kokybinis ir kiekybinis nustatymas LC/MS-QTOF metodu (vaisiai, grūdinės kultūros, riešutai, pašarai ir kt.)		80,00
11.9. <i>Fusarium</i> mikotoksinų kokybinis ir kiekybinis nustatymas LC/MS-QTOF metodu (grūdinės kultūros, pašarai, kt.)		80,00
11.10.*Sviesto rūgštis (fermentinis metodas) *Tyrimas atliekamas užsakovui pageidaujant tirti ne mažiau nei 4 mėginius		65,00

11.11.*Acto rūgštis (fermentinis metodas) *Tyrimas atliekamas užsakovui pageidaujant tirti ne mažiau nei 4 mėginius		65,00
11.12.*Gintaro rūgštis (fermentinis metodas) *Tyrimas atliekamas užsakovui pageidaujant tirti ne mažiau nei 4 mėginius		65,00
11.13.*Obuolių rūgštis (fermentinis metodas) *Tyrimas atliekamas užsakovui pageidaujant tirti ne mažiau nei 4 mėginius		65,00
11.14.Mikrobiologinės saugos modelio produktui sukūrimas		Kaina sutartinė
11.15.Cheminės saugos modelio produktui sukūrimas		Kaina sutartinė
11.16.Maisto produkto juslinių savybių profilio sukūrimas		Kaina sutartinė
11.17.Naujo maisto produkto sukūrimas, subalansuojant sveikatai palankią cheminę sudėtį		Kaina sutartinė
11.18.Naujo maisto produkto saugos (mikrobiologinės) modelio sukūrimas		Kaina sutartinė
11.19.Naujo maisto produkto juslinių savybių profilio sukūrimas		Kaina sutartinė
11.20.RVASVT principais grįstos savikontrolės sistemos sukūrimas		Kaina sutartinė
12. MIKROBIOLOGIJOS LABORATORIJOS PASLAUGOS		KAINA BE PVM
12.1. Konservanto NEBA gamyba (1 l)		28,00
12.2. Mėginio (iki 1 l) sterilinimas autoklave NAUJA!		22,00
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.Žarninių lazdelių O157 (<i>Escherichia coli</i> O157) aptikimas NAUJA!	Maisto gaminiai, pašarai	6,30
13.6. <i>Escherichia coli</i> skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.7.Enterobakterijos (aptikimas, TS)	Maisto gaminiai	13,00
13.8.Enterobakterijų skaičius	Maisto gaminiai	8,00
13.9.Mielių ir pelėsinių grybų skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.10.Koagulazę gaminantys stafilokokai (<i>S. aureus</i> ir kitos rūšys)	Maisto gaminiai	10,00
13.11. <i>Bacillus cereus</i> skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.12.Salmonelių aptikimas (be rūšies nustatymo)	Maisto gaminiai	8,00
13.13.Salmonelių aptikimas PGR metodu NAUJA!	Maisto gaminiai, pašarai	19,00
13.14. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria spp.</i> aptikimas	Maisto gaminiai	14,00
13.15. <i>Listeria monocytogenes</i> metodu, <i>Listeria spp.</i> skaičius	Maisto gaminiai	12,00
13.16.Kampilobakterijų skaičius	Maisto gaminiai	16,00
13.17.Vibrionų (<i>Vibrio spp.</i>) aptikimas NAUJA!	Maisto gaminiai	5,00
13.18.Lūžinės klostridijos (<i>Clostridium perfringens</i>)	Maisto gaminiai	9,00
13.19.Sulfitus redukuojančių klostridijų skaičius	Maisto gaminiai	8,00

13.20. Sulfitus redukuojančių klostridijų sporų skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.21. Numanomų bifidobakterijų skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.22. Lipolitinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	7,00
13.23. Proteolitinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	6,50
13.24. <i>Pseudomonas spp.</i> skaičius	Mėsa ir mėsos gaminiai	7,50
13.25. Psichrotrofinių mikroorganizmų skaičius	Pienas	7,00
13.26. <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> skaičius	Jogurtas	7,50
13.27. <i>S. thermophilus</i> skaičius	Jogurtas	6,50
13.28. Termofilinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	7,50
13.29. Mezofilinių aerobinių pieno rūgšties bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	7,50
13.30. Mezofilinių anaerobinių pieno rūgšties bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	12,00
13.31. Mezofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Maisto gaminiai	10,00
13.32. Mezofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Maisto gaminiai	10,00
13.33. Termofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Maisto gaminiai	10,00
13.34. Termofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Maisto gaminiai	10,00
13.35. Mezofilinių bakterijų sporų skaičius	Grūdai ir jų gaminiai, kepiniai, makaronai	9,00
13.36. Aerobinių mezofilinių bakterijų skaičius	Grūdai ir jų gaminiai, kepiniai, makaronai	6,50
13.37. Bulvinės ligos požymiai	Miltai, duonos kepiniai	10,00
13.38. Mikroskopinis vaizdas	Maisto gaminiai	6,00
13.39. Pramoninis sterilumas	Konservai	20,00
13.40. Mitybos terpių kontrolė	Terpės	23,00
13.41. Skiediklių veiksmingumo kontrolė	Skiedikliai	16,00
13.42. Inhibitorių nustatymas DelvoTest SP-NT metodu ar analogišku su <i>G. stearothermophilus</i> kultūra	Žalias pienas, pieno milteliai	8,00
13.43. Membraninių filtrų sterilumo įvertinimas	Membraniniai filtrai vandens kokybei tirti	5,00
13.44. Membraninių filtrų veiksmingumo įvertinimas	Membraniniai filtrai vandens kokybei tirti	9,00
13.45. Mikrobinis užterštumas (mikroorganizmų skaičius ar koliforminės bakterijos)	Tara (20 butelių ar kt. tara)	7,00
13.46. Tulžį toleruojančių gramneigiamų bakterijų aptikimas	Nesterilūs produktai	9,00
13.47. Tulžį toleruojančių gramneigiamų bakterijų skaičius	Nesterilūs produktai	8,00
13.48. Bendras termofilinių pieno rūgšties bakterijų skaičius anaerobinėse sąlygose	Maisto gaminiai	14,00
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. Sulfitus redukuojančių klostridijų sporų skaičius	Geriamasis vanduo	7,00
14.6. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> aptikimas ir skaičiavimas	Geriamasis vanduo	6,00
14.7. Salmonelių aptikimas membraninio filtravimo metodu	Geriamasis vanduo	7,00

14.8. Lūžinės klostridijos (<i>Clostridium perfringens</i>)	Geriamasis vanduo	9,00
15. NUOPLOVŲ MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
15.1. Mikroorganizmų skaičius	Nuoplovos	5,00
15.2. Koliforminių bakterijų aptikimas	Nuoplovos	5,00
15.3. Koliforminių bakterijų skaičius	Nuoplovos	4,50
15.4. <i>E. coli</i> aptikimas	Nuoplovos	5,00
15.5. <i>E. coli</i> skaičius	Nuoplovos	4,50
15.6. Enterobakterijų aptikimas	Nuoplovos	5,00
15.7. Enterobakterijų skaičius	Nuoplovos	4,50
15.8. Mielių ir pelėsinių grybų skaičius	Nuoplovos	6,00
15.9. <i>Pseudomonas</i> spp. skaičius	Nuoplovos	6,00
15.10. Salmonelių aptikimas PGR metodu NAUJA!	Nuoplovos	19,00
15.11. Salmonelių aptikimas (be rūšies nustatymo)	Nuoplovos	7,00
15.12. Kampilobakterijų skaičius	Nuoplovos	8,00
15.13. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp. aptikimas	Nuoplovos	7,00
15.14. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp. skaičius	Nuoplovos	7,00
15.15. Koagulazę gaminančių stafilokokų (<i>S. aureus</i> ir kitų rūšių) skaičius	Nuoplovos	7,00
15.16. <i>Cl. perfringens</i> skaičius	Nuoplovos	7,00
15.17. Mėgintuvėliai nuoplovų nuo paviršių ėmimui	Nuoplovos	0,60
15.18. Kempinė lėš nuoplovų nuo paviršių ėmimui	Nuoplovos	2,00
15.19. Sterilus vienkartinis butelis vandeniui	Nuoplovos	1,50
15.20. Mezofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Nuoplovos	10,00
15.21. Mezofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Nuoplovos	10,00
15.22. Termofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Nuoplovos	10,00
15.23. Termofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Nuoplovos	10,00
15.24. Mezofilinių aerobinių pieno rūgšties bakterijų skaičius	Nuoplovos	7,50
15.25. Sulfitus redukuojančių klostridijų skaičius	Nuoplovos	8,00
16. ORO MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
16.1. Mikroorganizmų skaičius	Oras	4,50
16.2. Mielių ir pelėsinių grybų skaičius	Oras	4,50
16.3. Sterili Petri lėkštelė su terpe mikrobiologiniam tyrimui	Oras	1,00
17. JUSLINĖS ANALIZĖS LABORATORIJOS PASLAUGOS		KAINA BE PVM
Juslinių savybių tyrimai		
17.1. Produkto sudėtinių dalių kiekio arba rūšių nustatymas vizualiai		5,00
17.2. Juslinių rodiklių nustatymas paprastosios aprašomosios analizės metodu (DIN 10964:2014-11)		22,00
17.3. Mėginio paruošimas tyrimui, kai užsakomas juslinių rodiklių nustatymas naudojant skirtumų testus		35,00
17.4. *Juslinių savybių kokybinis profilis (kokybinė aprašomoji analizė LST EN ISO 13299:2016) *Kaina priklauso nuo tiriamų savybių kiekio		20,00– 60,00

17.5. Juslinių savybių profilis, įvertinant savybių intensyvumą ((aprašomoji analizė LST EN ISO 13299:2016)	150,00
17.6. Juslinė aprašomoji analizė, nustatant juslinių savybių dominavimą (LST EN ISO 13299:2016)	140,00
17.7. Juslinių savybių panašumo ar skirtumo nustatymas „trijų“ testu (LST EN ISO 4120:2021)	50,00
17.8. Tekstūros juslinių savybių profilis (LST ISO 11036:2020)	40,00
17.9. 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
17.10. Juslinė analizė: pakuotės poveikis produktų juslinėms savybėms (ISO 13302:2003)	60,00
17.11. Pieno produktų juslinių savybių vertinimas balais / atitikimas specifikacijai (ISO 22935-3:2009)	40,00
17.12. Vartotojų nuomonės tyrimai kontroliuojamoje aplinkoje (EN ISO 11136:2014, 100 vartotojų), vertinama iki 4 savybių	1450,00
17.13. Juslinė analizė: maisto produktų laikymo trukmės įvertinimas: nustatymas ir patikrinimas (ISO 16779:2015)	1800,00
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, džiovavimo ir pan.) nuostoliai	18,00
18.5. Drėgmės nuostoliai (lašėjimo nuostoliai)	18,00
18.6. Mikroorganizmų augimo modelio sudarymas maisto produktams	Pagal sutartį
18.7. Patogeninių bakterijų augimo ir saugos modelio sudarymas pieno ar maisto produktams	

Pastabos

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

*Nuolatiniais užsakovams, sudariusiems tyrimų atlikimo sutartį, kurioje užsakovas įsipareigoja pateikti 200 ir daugiau mėginių to paties pavadinimo tyrimams atlikti per einamuosius metus, taikoma 20 % tyrimų kainos nuolaida, 100 ir daugiau to paties pavadinimo tyrimams atlikti per einamuosius metus, taikoma 10 % tyrimų kainos nuolaida.