

PATVIRTINTA
Kauno technologijos universiteto
rektorius 2024 m. kovo 22 d.
įsakymu Nr. A-149

**KAUNO TECHNOLOGIJOS UNIVERSITETO MAISTO INSTITUTO MAISTO TYRIMŲ
CENTRO MAISTO ŽALIAVŲ IR GAMINIŲ TYRIMŲ 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 tiekimo rinkai | 50,00 |
| 1.2. Atitikties įvertinimo protokolo vertimas į anglų kalbą | 20,00 |
| 1.3. Atitikties įvertinimo protokolas dėl maisto gaminio tiekimo rinkai užsienio kalba (anglų, rusų) | 70,00 |
| 1.4. Atitikties įvertinimo protokolas dėl maisto gaminio tiekimo 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) (dujų chromatografijos metodas) | 55,00 |
| 3.4. Sočiųjų riebalų rūgščių kiekis (kai reikia išskirti riebalus) (dujų 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) -transriebalų 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- glutamo 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 | 46,00 |
| 4.25. Skaidulinių medžiagų kiekis pagal AOAC 985.29 A ir B punktus: netirpiųjų ir tirpiųjų skaidulų kiekis | Maisto produktai | Po 46,00 |
| 4.26. Netirpiųjų pelenų kiekis | Maisto produktai | 12,00 |
| 4.27. Grynasis produkto kiekis arba sudedamųjų dalių kiekis. Produkto vidutinio svorio nustatymas | 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 | 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, kalcio, magnio kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas) (mėginiui nereikalingas mineralizavimas) | Maisto produktai | Po 15,00 |
| 4.34. Kalio, kalcio, magnio kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas) (mėginiui reikalingas mineralizavimas) | Maisto produktai | Po 20,00 |
| 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 metodas) | 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. Lakiojo azoto (LAB-N) kiekis | 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 D2 arba D3 (skystinės chromatografijos metodas) | Maisto produktai | Po 65,00 |
| 4.43. Vitaminas E (skystinės chromatografijos metodas) | Maisto produktai | 65,00 |
| 4.44. Vitaminas C (skystinės chromatografijos metodas) | 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. Glitimas (imunofermentinis metodas) | Maisto produktai | 70,00 |
| 4.48. Alergeno nustatymas. Žemės riešutai (imunofermentinis metodas) | Maisto produktai | 70,00 |
| 4.49. Alergeno nustatymas. Pienas (imunofermentinis metodas) | Maisto produktai | 70,00 |
| 4.50. Alergeno nustatymas. Garstyčios (imunofermentinis metodas) | Maisto produktai | 70,00 |
| 4.51. Alergeno nustatymas. Sezamo sėklos (imunofermentinis metodas) | Maisto produktai | 70,00 |
| 4.52. Alergeno nustatymas. Sojų pupelės (PGR metodas) | Maisto produktai | 85,00 |
| 4.53. Alergeno nustatymas. Salierai (PGR metodas) | Maisto produktai | 85,00 |
| 4.54. pH vertės nustatymas | Maisto produktai | 5,00 |
| 4.55. Lūžio rodiklis | Maisto produktai | 5,00 |

| | | |
|---|------------------------------------|---------------------|
| 4.56. Vandens aktyvumas | Maisto produktai | 8,00 |
| 4.57. Lyginamasis svoris (tankis) areometrinis metodas | Maisto produktai | 5,00 |
| 4.58. Lyginamasis svoris (piknometrinis metodas) | Maisto produktai | 5,00 |
| 4.59. Riebalų emulsijos stabilumas | Maisto produktai | 7,00 |
| 4.60. Klampumas | Maisto produktai | 10,00 |
| 4.61. Cukraus tirpalo spalva | Maisto produktai | 10,00 |
| 4.62. Cukraus tirpalo poliarizacija | Maisto produktai | 7,00 |
| 4.63. Redukcinio cukraus kiekio nustatymas | Baltas ir labai baltas cukrus | 15,00 |
| 4.64. 5-hidroksimetilfurfurolo kiekio nustatymas (skystinės chromatografijos metodas) | Medus, maisto produktai | 48,00 |
| 4.65. Papildomas mėginio ruošimas (saulėgražų ir kt. sėklų lukštenimas) | Maisto produktai | 15,00 |
| 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. Laisvųjų 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 nedenatūrotų 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. Peroksidazės nustatymas | 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 | Duona ir pyrago gaminiai | 5,00 |
| 7.2. Glitimo kiekis ir kokybė | Miltai | 5,00 |
| 7.3. Riebalų rūgštingumas | Maltų grūdų produktai, dribsniai | 10,00 |
| 7.4. Grūdų kokybės įvertinimas | Kruopos | 6,00 |
| 7.5. Išbrinkimas | Sausainiai | 4,00 |
| 7.6. Priemaišos | Miltai, kruopos, dribsniai | 5,50 |
| 7.7. Pamiltės | Miltai, kruopos, dribsniai | 3,00 |
| 7.8. 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. Netirpių priemaišų nustatymas gyvuliniuose ir augaliniuose riebaluose | Aliejai ir riebalai | 13,00 |
| 8.7. 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, kava, arbata | 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 chromatografinis 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 |

| | | |
|--|--|---------------------|
| 9.19. Cukraus kiekio nustatymas | Vynas ir fermentuoti gėrimai | 15,00 |
| 9.20. Elektrinio laidžio nustatymas | 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 | 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. paukštiena) 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 (chromatografinis metodas) | | 65,00 |
| 11.11. Acto rūgštis (chromatografinis metodas) | | 65,00 |
| 11.12. Gintaro rūgštis (chromatografinis metodas) | | 65,00 |
| 11.13. Obuolių rūgštis (chromatografinis metodas) | | 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 | | 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 O157</i>) aptikimas | Maisto gaminiai, pašarai | 6,50 |
| 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 | Maisto gaminiai, pašarai | 19,00 |
| 13.14. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp. aptikimas | Maisto gaminiai | 14,00 |
| 13.15. <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Listeria</i> spp. skaičius | Maisto gaminiai | 12,00 |
| 13.16. Kampilobakterijų skaičius | Maisto gaminiai | 16,00 |
| 13.17. Vibrionų (<i>Vibrio</i> spp.) aptikimas | 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</i> spp. 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. Mikroskopinis vaizdas | Maisto gaminiai | 6,00 |
| 13.38. Pramoninis sterilumas | Konservai | 20,00 |
| 13.39. Termostatavimas 30 °C, 37 °C, 55 °C temperatūroje | Konservai | 5,00 |
| 13.40. Mitybos terpių kontrolė | Terpės | 23,00 |
| 13.41. Skiediklių veiksmingumo kontrolė | Skiedikliai | 16,00 |
| 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 |
| 13.47. Bendras termofilinių pieno rūgšties bakterijų skaičius anaerobinėse sąlygose | Maisto gaminiai | 14,00 |
| 13.48. Greitasis salmonelių tyrimas ELFA metodu Vidas sistema. Tyrimo trukmė 24 valandos NAUJA! | Maisto gaminiai | 11,00 |
| 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 | Nuoplovos | 19,00 |

| | | |
|--|---|---------------------|
| 15.11. Salmonelių aptikimas (be rūšies nustatymo) | Nuoplovos | 7,00 |
| 15.12. Kampilobakterijų skaičius | Nuoplovos | 8,00 |
| 15.13. Mezofilinių pieno rūgšties bakterijų skaičiaus nustatymas | Nuoplovos | 7,50 |
| 15.14. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp. aptikimas | Nuoplovos | 7,00 |
| 15.15. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp. skaičius | Nuoplovos | 7,00 |
| 15.16. Koagulazę gaminančių stafilokokų (<i>S. aureus</i> ir kitų rūšių) skaičius | Nuoplovos | 7,00 |
| 15.17. <i>Cl. perfringens</i> skaičius | Nuoplovos | 7,00 |
| 15.18. Mėgintuvėliai nuoplovų nuo paviršių ėmimui | Nuoplovos | 0,60 |
| 15.19. Kempinėlių nuoplovų nuo paviršių ėmimui | Nuoplovos | 2,00 |
| 15.20. Sterilus vienkartinis butelis vandeniui | Nuoplovos | 1,50 |
| 15.21. Mezofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius | Nuoplovos | 10,00 |
| 15.22. Mezofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius | Nuoplovos | 10,00 |
| 15.23. Termofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius | Nuoplovos | 10,00 |
| 15.24. Termofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius | Nuoplovos | 10,00 |
| 15.25. Mezofilinių aerobinių pieno rūgšties bakterijų skaičius | Nuoplovos | 7,50 |
| 15.26. Sulfitus redukuojančių klostridijų skaičius | Nuoplovos | 8,00 |
| 15.27. <i>Bacillus cereus</i> skaičius | Nuoplovos | 9,00 |
| 16. ORO MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI | | KAINA BE PVM |
| 16.1. Mikroorganizmų skaičius | Oras | 4,50 |
| 16.2. Mielių ir pelėsinų grybų skaičius | Oras | 4,50 |
| 16.3. Sterili Petri lėkštelė su terpe mikrobiologiniam tyrimui | Oras | 1,00 |
| 16.4. Enterobakterijų skaičius | Suspaustas oras | 5,00 |
| 16.5. Mikroorganizmų skaičius | Suspaustas oras | 5,00 |
| 17. KITI MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI | | KAINA BE PVM |
| 17.1. Antibakterinio aktyvumo nustatymas | Tekstilės medžiagos, uogų, vaisių ekstraktai, kt. | 10,00 |
| 17.2. Minimalios inhibitorinės koncentracijos nustatymas | Įvairios medžiagos | 110,00 |
| 17.3. Mėginio užkrėtimas tam tikros kolekcinės kultūros koncentracija | Maisto produktai | 34,00 |
| 17.4. Mikroorganizmų augimo modelio sudarymas | Maisto produktai | Kaina sutartinė |
| 17.5. Patogeninių bakterijų augimo ir saugos modelio sudarymas | Maisto produktai | Kaina sutartinė |
| 18. JUSLINĖS ANALIZĖS LABORATORIJOS PASLAUGOS | | |
| Juslinių savybių tyrimai | | KAINA BE PVM |
| 18.1. Produkto sudėtinių dalių kiekio arba rūšių nustatymas vizualiai | | 5,00 |
| 18.2. Juslinių rodiklių nustatymas paprastosios aprašomosios analizės metodu (DIN 10964:2014-11) | | 22,00 |
| 18.3. Mėginio paruošimas tyrimui, kai užsakomas juslinių rodiklių nustatymas naudojant skirtumų testus | | 35,00 |

| | |
|--|---------------------|
| 18.4. Juslinių savybių kokybinis profilis (kokybinė aprašomoji analizė LST EN ISO 13299:2016) | 60,00 |
| 18.5. Juslinių savybių profilis, įvertinant savybių intensyvumą (aprašomoji analizė LST EN ISO 13299:2016) | 150,00 |
| 18.6. Juslinė aprašomoji analizė, nustatant juslinių savybių dominavimą (LST EN ISO 13299:2016) | 140,00 |
| 18.7. Juslinių savybių panašumo ar skirtumo nustatymas „trijų“ testu (LST EN ISO 4120:2021) | 50,00 |
| 18.8. Tekstūros juslinių savybių profilis (LST ISO 11036:2020) | 40,00 |
| 18.9. 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 |
| 18.10. Juslinė analizė: pakuotės poveikis produktų juslinėms savybėms (ISO 13302:2003) | 150,00 |
| 18.11. Pieno produktų juslinių savybių vertinimas balais / atitikimas specifikacijai (ISO 22935-3:2009) | 40,00 |
| 18.12. Vartotojų nuomonės tyrimai kontroliuojamoje aplinkoje (EN ISO 11136:2014), vertinama iki 4 produktų | Kaina sutartinė |
| 18.13. Juslinė analizė: maisto produktų laikymo trukmės įvertinimas: nustatymas ir patikrinimas (ISO 16779:2015) | Kaina sutartinė |
| 19. NEUROMARKETINGO TYRIMAI NAUJA! | KAINA BE PVM |
| 19.1. Naujo / esamo / konkurentų maisto produkto pakuotės testavimas, tyrimams pasitelkiant neuromarketingo įrankius (maisto gaminių pakuotės) | |
| 19.2. Naujo / esamo / konkurentų maisto produkto pakuotės testavimas X pardavimo vietoje, tyrimams pasitelkiant neuromarketingo įrankius (maisto gaminių pakuotės) | |
| 19.3. Naujo / esamo maisto produkto pakuotės atributų testavimas, pasitelkiant neuromarketingo DI (dirbtinio intelekto) sprendimus (maisto gaminių pakuotės) | |
| PASTABA: neuromarketingo tyrimai atliekami bendradarbiaujant su KTU „Marketingo Lab“ laboratorija. Neuromarketingo tyrimų kaina sutartinė | |
| 20. KITI TYRIMAI | |
| 20.1. Spalvos charakteristikos instrumentiniu metodu (CIELAB sistema) | 15,00 |
| 20.2. Tekstūros savybės (kietumas, stangrumas, lipnumas, rišlumas, gumiškumas, tepumas, susikramtymas, lūžumas, atsparumas tempimui) instrumentiniu būdu – jei tiksliai žinomi tyrimo parametrai | 20,00 |
| 20.3. 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 |
| 20.4. Terminio apdorojimo (virimo, kepimo, džiovavimo ir pan.) nuostoliai | 18,00 |
| 20.5. Drėgmės nuostoliai (lašėjimo nuostoliai) | 18,00 |

Pastabos

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

*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.