

PATVIRTINTA
Kauno technologijos universiteto
rektorius 2025 m. sausio 22 d.
įsakymu Nr. A-26

**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 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)	10,0
2.2. Cheminių tyrimų rezultatų vertinimas (pateikiant nuomones ir aiškinimus ar atitikties pareiškimą)	15,00
2.3. Mikrobiologinių tyrimų rezultatų vertinimas (pateikiant nuomones ir aiškinimus ar atitikties pareiškimą)	15,00
2.4. Juslinės analizės tyrimų rezultatų vertinimas (pateikiant nuomones ir aiškinimus ar atitikties pareiškimą)	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)	8,70
3.2. Riebalų kiekis (pamatinis metodas)	19,00
3.3. Sočiųjų riebalų rūgščių kiekis (kai nereikia išskirti riebalų) (dujų chromatografijos metodas)	65,00
3.4. Sočiųjų riebalų rūgščių kiekis (kai reikia išskirti riebalus) (dujų chromatografijos metodas)	70,00
3.5. Baltymų kiekis (nustatytą azoto kiekį dauginant iš koeficiento)	17,00
3.6. Bendrasis sacharidų kiekis (titrimetrinis metodas), konditerijos gaminiai	17,00
3.7. *Maltozės, sacharozės, gliukozės, fruktozės ir laktozės kiekio nustatymas (skystinės chromatografijos metodas) *Kiekvieno komponento kiekio nustatymas atskirai	Po 15,00
3.8. Druskos kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas, nustatant natrio kiekį) (kai mėginiui nereikalingas mineralizavimas)	18,00
3.9. Druskos kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas, nustatant natrio kiekį) (kai mėginiui reikalingas mineralizavimas)	20,00
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	8,50
4.2.Maltozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	15,00
4.3.Sacharozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	15,00
4.4.Gliukozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	15,00
4.5.Fruktozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	15,00
4.6.Laktozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	15,00
4.7.Galaktozės kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	15,00
4.8.D- (+) ksilozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	22,00
4.9.D- (-) ribozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	22,00
4.10.D- (+) manozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	22,00
4.11.D- (-) arabinozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	22,00
4.12.Redukuojančių sacharidų kiekio ir sacharozės kiekio nustatymas (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	17,00
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.)	80,00 70
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	60,00
4.16.Citrinų rūgšties ir citratų kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	55,00
4.17.L-glutamato rūgšties kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	39,00
4.18.Šlapalo kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	25,00
4.19.Amoniakio kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	25,00
4.20.Bendrasis acto rūgšties kiekis (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	16,00
4.21.Krakmolo kiekis	Maisto produktai	21,00
4.22.Alkoholio likučio kiekis (titrimetrinis metodas)	Actas	12,00
4.23.Skaidulinių medžiagų kiekis (rūgštyse ir šarmuose netirpiosios skaidulinės medžiagos)	Pašarai	17,00
4.24.*Skaidulinių medžiagų kiekis pagal AOAC 985.29 C punktas *Bendrųjų (tirpiųjų + netirpiųjų) skaidulinių medžiagų kiekis	Maisto produktai	65,00
4.25.Skaidulinių medžiagų kiekis pagal AOAC 985.29 A ir B punktus: netirpiųjų ir tirpiųjų skaidulų kiekis	Maisto produktai	Po 55,00
4.26.Netirpiųjų pelenų kiekis	Maisto produktai	13,00
4.27.Grynasis produkto kiekis arba sudedamųjų dalių kiekis. Produkto vidutinio svorio nustatymas	Maisto produktai	6,00
4.28.Rūgštingumas arba šarmingumas (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	11,00
4.29.Peroksidų skaičius (su riebalų išskyrimu)	Maisto produktai, pašarai	15,00
4.30.Fosforo (fosfatų) kiekis (spektrofotometrinis metodas)	Maisto produktai	22,00
4.31.Kalcio kiekis (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	22,00
4.32.Geležies kiekis (spektrofotometrinis metodas) (mėginiui reikalingas mineralizavimas)	Maisto produktai	22,00

4.33. Kalio, kalcio, magnio kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas) (mėginiui nereikalingas mineralizavimas)	Maisto produktai	Po 20,00
4.34. Kalio, kalcio, magnio kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas) (mėginiui reikalingas mineralizavimas)	Maisto produktai	Po 25,00
4.35. Cholesterolio kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	60,00
4.36. *Biogeninių aminų kokybinis ir kiekybinis tyrimas (skystinės chromatografijos metodas): Histamino kiekis Kadaverino kiekis Putrescinas Tiramino kiekis Spermino kiekis Spermidino kiekis	Maisto produktai, baltyminės žaliavos, žuvys ir žuvų produktai	260,00 visų komponentų arba po 70,00 kiekvieno atskirai
4.37. Lakiojo azoto (LAB-N) kiekis	Maisto produktai	11,50
4.38. β-karotenas (skysčių chromatografijos metodas)	Maisto produktai	65,00
4.39. Vitaminas A (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	65,00
4.40. Vitaminas D2 arba D3 (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	Po 65,00
4.41. Vitaminas E (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	65,00
4.42. Vitaminas C (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	60,00
4.43. Bendras aminorūgščių kiekis mėginyje (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	80,00
4.44. Laisvųjų aminorūgščių kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	40,00
4.45. Glitimas (imunofermentinis metodas)	Maisto produktai	70,00
4.46. Alergeno nustatymas. Pienas (imunofermentinis metodas)	Maisto produktai	70,00
4.47. Alergeno nustatymas. Žemės riešutai (imunofermentinis metodas) Tyrimas atliekamas papildomu šalių susitarimu	Maisto produktai	70,00
4.48. Alergeno nustatymas. Garstyčios (imunofermentinis metodas) Tyrimas atliekamas papildomu šalių susitarimu	Maisto produktai	70,00
4.49. Alergeno nustatymas. Sezamo sėklos (imunofermentinis metodas) Tyrimas atliekamas papildomu šalių susitarimu	Maisto produktai	70,00
4.50. Alergeno nustatymas. Sojų pupelės (PGR metodas) Tyrimas atliekamas papildomu šalių susitarimu	Maisto produktai	85,00
4.51. Alergeno nustatymas. Salierai (PGR metodas) Tyrimas atliekamas papildomu šalių susitarimu	Maisto produktai	85,00
4.52. pH vertės nustatymas	Maisto produktai	5,50
4.53. Lūžio rodiklis	Maisto produktai	5,00
4.54. Vandens aktyvumas	Maisto produktai	11,00
4.55. Lyginamasis svoris (tankis) areometriniu metodu	Maisto produktai	6,00
4.56. Lyginamasis svoris (piknometrinis metodas)	Maisto produktai	6,00
4.57. Riebalų emulsijos stabilumas	Maisto produktai	9,00
4.58. Klampumas	Maisto produktai	10,00
4.59. Cukraus tirpalo spalva	Maisto produktai	10,00
4.60. Cukraus tirpalo poliarizacija	Maisto produktai	7,00
4.61. Redukcinio cukraus kiekio nustatymas	Baltas ir labai baltas cukrus	15,00
4.62. 5-hidroksimetilfurfurolo kiekio nustatymas (skystinės chromatografijos metodas)	Medus, maisto produktai	48,00
4.63. Chitino kiekio nustatymas	Maisto produktai	35,00

4.64. Aflatoksinų kokybinis ir kiekybinis nustatymas (vaisiai, grūdinės kultūros, riešutai, pašarai ir kt.)	Maisto produktai	80,00
4.65. Sviesto rūgštis (chromatografinis metodas)	Maisto produktai	65,00
4.66. Acto rūgštis (chromatografinis metodas)	Maisto produktai	65,00
4.67. Gintaro rūgštis (chromatografinis metodas)	Maisto produktai	65,00
4.68. Obuolių rūgštis (chromatografinis metodas)	Maisto produktai	65,00
4.69. 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	13,00
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	18,00
5.5. Nitritų kiekis	Pienas ir pieno gaminiai	18,00
5.6. Peroksidų skaičius (su riebalų išskyrimu)	Pieno gaminiai	15,00
5.7. Sodos kiekis	Pienas	8,00
5.8. Riebalų rūgštingumas (laisvosios riebalų rūgštys)	Pieno riebalai	11,00
5.9. Laisvų riebalų rūgščių kiekis	Pieno milteliai	17,00
5.10. Riebalų išskyrimas (Reicherto Meislio skaičiui nustatyti)	Pienas ir pieno gaminiai	7,00
5.11. Reicherto Meislio skaičiaus nustatymas	Pienas ir pieno gaminiai	20,00
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	24,00
5.18. Išrūginių nedenaūruotų baltymų azoto kiekis (WPN)	Dehidratuotas pienas	24,00
5.19. Baltymų frakcijų (kazeino ir tikrųjų baltymų) kiekis	Pienas ir pieno gaminiai	Po 20,00
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	18,00
6.2. Hidroksiprolino (kolageno) kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	22,00
6.3. Lakiųjų riebalų rūgščių kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	8,00
6.4. Nitratų kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	17,00
6.5. Nitritų kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	12,00

6.6.Riebalų rūgštingumas (su riebalų išskyrimu)	Mėsa ir mėsos gaminiai	11,00
6.7.Peroksidų skaičius (su riebalų išskyrimu)	Mėsa ir mėsos gaminiai	15,00
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	11,00
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	10,00
8.2.Rūgščių skaičius arba rūgštingumas (laisvųjų riebalų rūgščių kiekis)	Aliejai ir riebalai	11,00
8.3.Hidrolizės skaičius	Aliejai ir riebalai	10,00
8.4.Neapmuilinamųjų medžiagų kiekis	Aliejai ir riebalai	20,00
8.5.Sausos neriebalinės medžiagos	Aliejai ir riebalai	15,00
8.6.Netirpių priemaišų nustatymas gyvuliniuose ir augaliniuose riebaluose	Aliejai ir riebalai	13,50
8.7.Eruko rūgšties kiekis (dujų chromatografijos metodu)	Aliejai	50,00
9. GĖRIMŲ, VANDENS, ARBATOS IR KAVOS SPECIFINIAI TYRIMAI		KAINA, BE PVM
9.1.Kofeino kiekis (skystinės chromatografijos metodu)	Gėrimai, kava, arbata	55,00
9.2.Alkoholio kiekis (alkoholiniuose ir nealkoholiniuose gėrimuose)	Gėrimai	14,00
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	6,00
9.6.Spalva	Alus, vanduo	7,00
9.7.Etilo alkoholio kiekis (dujų chromatografijos metodu)	Alkoholiniai gėrimai	45,00
9.8.Metilo alkoholio kiekis (dujų chromatografijos metodu)	Alkoholiniai gėrimai	45,00
9.9.Esterių kiekis	Alkoholiniai gėrimai	45,00
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 10,00
9.14. Permanganato indeksas	Geriamasis vanduo	9,00
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	20,00

9.19. Cukraus kiekio nustatymas	Vynas ir fermentuoti gėrimai	17,00
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	30,0
10.2. Sorbo rūgštis ir sorbatų kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto gaminiai	30,00
10.3. Sorbo rūgštis ir sorbatų kiekis (spektrofotometrinis metodas)	Vaisiai, daržovės ir jų gaminiai	17,00
10.4. Sieros dioksidas ir sulfitų kiekis (titrimetris metodas)	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai, gėrimai, konditerijos gaminiai	14,00
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) (chromatografijos metodas)	Maisto gaminiai	Po 52,00
10.8. Sorbitolio kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	45,00
10.9. Maltitolio kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	45,00
10.10. Mineralinių priemaišų kiekis	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai	15,00
10.11. Augalinės kilmės priemaišų kiekis	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai	6,00
10.12. Antocianinų kiekis (spektrofotometrinis)	Mėlynės, uogos, kitos uogos	28,00
10.13. 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) Tyrimas atliekamas papildomu šalių susitarimu		85,00
11.2. Gyvūnų rūšinis identifikavimas DNR metodu (kiauliena, jautiena, arkliena, asiliena) Tyrimas atliekamas papildomu šalių susitarimu		85,00
11.3. Gyvūnų rūšinis identifikavimas DNR metodu (vištiena, kalakutiena ir kt. paukščiai) Tyrimas atliekamas papildomu šalių susitarimu		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. Mikrobiologinės saugos modelio produktui sukūrimas		Kaina sutartinė
11.8. Cheminės saugos modelio produktui sukūrimas		Kaina sutartinė
11.9. Maisto produkto juslinių savybių profilio sukūrimas		Kaina sutartinė
11.10. Naujo maisto produkto sukūrimas, subalansuojant sveikatai palankią cheminę sudėtį		Kaina sutartinė
11.11. Naujo maisto produkto saugos (mikrobiologinės) modelio sukūrimas		Kaina sutartinė
11.12. Naujo maisto produkto juslinių savybių profilio sukūrimas		Kaina sutartinė
11.13. RVASVT principais grįstos savikontrolės sistemos sukūrimas		Kaina sutartinė

12. MIKROBIOLOGIJOS LABORATORIJOS PASLAUGOS		KAINA, BE PVM
12.1. Konservanto NEBA gamyba (1 l)		30,00
12.2. Mėginio (iki 1 l) sterilinimas autoklave		22,00
13. MAISTO GAMINIŲ MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA, BE PVM
13.1. Mikroorganizmų skaičius	Maisto gaminiai	7,70
13.2. Koliforminės bakterijos (aptikimas, TS)	Maisto gaminiai	8,80
13.3. Koliforminių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	8,80
13.4. <i>Escherichia coli</i> (aptikimas, TS)	Maisto gaminiai	9,35
13.5. Žarninių lazdelių O157 (<i>Escherichia coli</i> O157) aptikimas	Maisto gaminiai, pašarai	7,15
13.6. <i>Escherichia coli</i> skaičius	Maisto gaminiai	9,90
13.7. Enterobakterijos (aptikimas, TS)	Maisto gaminiai	14,30
13.8. Enterobakterijų skaičius	Maisto gaminiai	8,80
13.9. Mielių ir pelėsinių grybų skaičius	Maisto gaminiai	9,90
13.10. Koagulazę gaminantys stafilokokai (<i>S. aureus</i> ir kitos rūšys)	Maisto gaminiai	11,00
13.11. <i>Bacillus cereus</i> skaičius	Maisto gaminiai	11,0
13.12. Salmonelių aptikimas (be rūšies nustatymo)	Maisto gaminiai	8,80
13.13. Salmonelių aptikimas PGR metodu	Maisto gaminiai, pašarai	23,00
13.14. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp. aptikimas	Maisto gaminiai	15,40
13.15. <i>Listeria monocytogenes</i> metodu, <i>Listeria</i> spp. skaičius	Maisto gaminiai	16,00
13.16. Kampilobakterijų skaičius	Maisto gaminiai	17,60
13.17. Vibrionų (<i>Vibrio</i> spp.) aptikimas	Maisto gaminiai	12,00
13.18. Lūžinės klostridijos (<i>Clostridium perfringens</i>)	Maisto gaminiai	9,90
13.19. Sulfitus redukuojančių klostridijų skaičius	Maisto gaminiai	10,00
13.20. Sulfitus redukuojančių klostridijų sporų skaičius	Maisto gaminiai	9,90
13.21. Numanomų bifidobakterijų skaičius	Maisto gaminiai	9,90
13.22. Lipolitinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	7,70
13.23. Proteolitinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	7,15
13.24. <i>Pseudomonas</i> spp. skaičius	Mėsa ir mėsos gaminiai	8,25
13.25. Psichrotrofinių mikroorganizmų skaičius	Pienas	7,70
13.26. <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> skaičius	Jogurtas	8,25
13.27. <i>S. thermophilus</i> skaičius	Jogurtas	7,15
13.28. Termofilinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	8,25
13.29. Mezofilinių aerobinių pieno rūgšties bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	12,00
13.30. Mezofilinių anaerobinių pieno rūgšties bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	13,20
13.31. Mezofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Maisto gaminiai	11,00
13.32. Mezofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Maisto gaminiai	11,00
13.33. Termofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Maisto gaminiai	11,00
13.34. Termofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Maisto gaminiai	11,00
13.35. Mezofilinių bakterijų sporų skaičius	Grūdai ir jų gaminiai, kepiniai, makaronai	9,90
13.36. Aerobinių mezofilinių bakterijų skaičius	Grūdai ir jų gaminiai, kepiniai, makaronai	7,15
13.37. Mikroskopinis vaizdas	Maisto gaminiai	6,60
13.38. Pramoninis sterilumas	Konservai	22,00
13.39. Termostatavimas 30°C, 37°C, 55°C temperatūroje	Konservai	5,50
13.40. Mitybos terpių kontrolė	Terpės	25,30
13.41. Skiediklių veiksmingumo kontrolė	Skiedikliai	17,60
13.42. Membraninių filtrų sterilumo įvertinimas	Membraniniai filtrai vandens kokybei tirti	5,50

13.43. Membraninių filtrų veiksmingumo įvertinimas	Membraniniai filtrai vandens kokybei tirti	9,90
13.44. Mikrobinis užterštumas (mikroorganizmų skaičius ar koliforminės bakterijos)	Tara (20 butelių ar kt. tara)	7,70
13.45. Tulžį toleruojančių gramneigiamų bakterijų aptikimas	Nesterilūs produktai	9,90
13.46. Tulžį toleruojančių gramneigiamų bakterijų skaičius	Nesterilūs produktai	8,80
13.47. Bendras termofilinių pieno rūgšties bakterijų skaičius anaerobinėse sąlygose	Maisto gaminiai	15,40
13.48. Greitasis salmonelių tyrimas ELFA metodu Vidas sistema. Tyrimo trukmė 24 valandos NAUJA!	Maisto gaminiai	15,00
13.49. Greitasis monocitogeninių listerijų tyrimas ELFA metodu Vidas sistema. Tyrimo trukmė 24 valandos NAUJA!	Maisto gaminiai	15,00
14. GERIAMOJO VANDENS MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA, BE PVM
14.1. Mikroorganizmų skaičius	Geriamasis vanduo	6,00
14.2. Koliforminių bakterijų skaičius	Geriamasis vanduo	7,15
14.3. Žarninių lazdelių (<i>Escherichia coli</i>) skaičius	Geriamasis vanduo	7,70
14.4. Žarninių enterokokų skaičius	Geriamasis vanduo	6,60
14.5. Sulfitus redukuojančių klostridijų sporų skaičius	Geriamasis vanduo	8,00
14.6. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> aptikimas ir skaičiavimas	Geriamasis vanduo	7,00
14.7. Salmonelių aptikimas membraninio filtravimo metodu	Geriamasis vanduo	7,70
14.8. Lūžinės klostridijos (<i>Clostridium perfringens</i>)	Geriamasis vanduo	9,90
14.9. Enterobakterijų skaičius	Geriamasis vanduo	8,80
14.10. Mielių ir pelėsinų grybų skaičius	Geriamasis vanduo	9,90
15. NUOPLOVŲ MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA, BE PVM
15.1. Mikroorganizmų skaičius	Nuoplovas	5,00
15.2. Koliforminių bakterijų aptikimas	Nuoplovas	5,00
15.3. Koliforminių bakterijų skaičius	Nuoplovas	4,50
15.4. <i>E. coli</i> aptikimas	Nuoplovas	5,00
15.5. <i>E. coli</i> skaičius	Nuoplovas	4,50
15.6. Enterobakterijų aptikimas	Nuoplovas	5,00
15.7. Enterobakterijų skaičius	Nuoplovas	4,50
15.8. Mielių ir pelėsinų grybų skaičius	Nuoplovas	6,00
15.9. <i>Pseudomonas</i> spp. skaičius	Nuoplovas	6,00
15.10. Salmonelių aptikimas PGR metodu	Nuoplovas	19,00
15.11. Salmonelių aptikimas (be rūšies nustatymo)	Nuoplovas	7,00
15.12. Kampilobakterijų skaičius	Nuoplovas	8,00
15.13. Mezofilinių pieno rūgšties bakterijų skaičiaus nustatymas	Nuoplovas	7,50
15.14. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp. aptikimas	Nuoplovas	7,00
15.15. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp. skaičius	Nuoplovas	7,00
15.16. Koagulazę gaminančių stafilokokų (<i>S. aureus</i> ir kitų rūšių) skaičius	Nuoplovas	7,00
15.17. <i>Cl. perfringens</i> skaičius	Nuoplovas	7,00
15.18. Mėgintuvėliai nuoplovų nuo paviršių ėmimui	Nuoplovas	0,70
15.19. Kempinėlis nuoplovų nuo paviršių ėmimui	Nuoplovas	2,20
15.20. Sterilus vienkartinis butelis vandeniui	Nuoplovas	1,60
15.21. Mezofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Nuoplovas	10,00
15.22. Mezofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Nuoplovas	10,00
15.23. Termofilinių aerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Nuoplovas	10,00
15.24. Termofilinių anaerobinių mikroorganizmų sporų skaičius	Nuoplovas	10,00
15.25. Mezofilinių aerobinių pieno rūgšties bakterijų skaičius	Nuoplovas	7,50
15.26. Sulfitus redukuojančių klostridijų skaičius	Nuoplovas	8,00
15.27. <i>Bacillus cereus</i> skaičius	Nuoplovas	9,00

16. ORO MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA, BE PVM
16.1. Mikroorganizmų skaičius	Oras	4,95
16.2. Mielių ir pelėsinų grybų skaičius	Oras	4,95
16.3. Sterili Petri lėkštelė su terpe mikrobiologiniam tyrimui	Oras	1,10
16.4. Enterobakterijų skaičius	Suspaustas oras	5,50
16.5. Mikroorganizmų skaičius	Suspaustas oras	5,50
17. KITI MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA, BE PVM
17.1. Antibakterinio aktyvumo nustatymas	Tekstilės medžiagos, uogų, vaisių ekstraktai, kt.	10,00
17.2. Mimalios inhibitorinės koncentracijos nustatymas	Įvairios medžiagos	120,00
17.3. Mėginio užkrėtimas tam tikra mikroorganizmo 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, pasitelkiant neuromarketingo įrankius tyrimams (maisto gaminių pakuotės)	Kaina sutartinė
19.2. Naujo / esamo / konkurentų maisto produkto pakuotės testavimas X pardavimo vietoje, pasitelkiant neuromarketingo įrankius tyrimams (maisto gaminių pakuotės)	Kaina sutartinė
19.3. Naujo / esamo maisto produkto pakuotės atributų testavimas, pasitelkiant neuromarketingo DI (dirbtinio intelekto) sprendimus (maisto gaminių pakuotės)	Kaina sutartinė
PASTABA: neuromarketingo tyrimai atliekami bendradarbiaujant su KTU Marketingo Lab laboratorija	
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 % antkainis.

*Nuolatiniams 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.