

PATVIRTINTA
Kauno technologijos universiteto
rektorius 2026 m. vasario 20 d.
įsakymu Nr. A-63

**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		55,00
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)		75,00
1.4. Maisto produktų tyrimai tinkamumo vartoti terminui pagrįsti		Pagal pasirinktus tyrimus
2. TYRIMO PROTOKOLŲ PARENGIMAS, TYRIMŲ REZULTATŲ VERTINIMAS		KAINA BE PVM
2.1. Tyrimų protokolo parengimas užsienio kalba (rusų, anglų)		10,00
2.2. Atitikties pareiškimo teikimas cheminių ir mikrobiologinių tyrimų rezultatams		15,00
3. MAISTO GAMINIO TYRIMAI, PRIVALOMI NURODYTI MAISTINGUMO DEKLARACIJOJE		KAINA BE PVM
3.1. Drėgmės kiekis (arba sausųjų medžiagų kiekis)		9,00
3.2. Riebalų kiekis (pamatinis metodas)		20,00
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)		75,00
3.5. Baltymų kiekis (nustatytą azoto kiekį dauginant iš koeficiento)		18,00
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)		20,00
3.9. Druskos kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas, nustatant natrio kiekį) (kai mėginiui reikalingas mineralizavimas)		22,00
3.10. Pelenų kiekis		8,00
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	9,00
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	24,00
4.9. D- (-) ribozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	24,00

4.10.D- (+) manozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	24,00
4.11.D- (-) arabinozė (skystinės chromatografijos metodas)	Įvairios žaliavos	24,00
4.12.Redukuojančių sacharidų kiekio ir sacharozės kiekio nustatymas (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	20,00
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.)	85,00 75,00
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	62,00
4.16.Citrinų rūgšties ir citratų kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	55,00
4.17.L-glutamato rūgšties kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	40,00
4.18.Šlapalo kiekis (fermentinis metodas)	Maisto produktai	25,00
4.19.Amoniakų 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	23,00
4.22.Alkoholio likučio kiekis (titrimetrinis metodas)	Actas	13,00
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 *Tyrimas atliekamas modernia automatizuota analitine sistema	Maisto produktai	85,00
4.25. Skaidulinių medžiagų kiekis pagal AOAC 985.29 A ir B punktus: netirpiųjų ir tirpiųjų skaidulų kiekis 4.26.*Tyrimas atliekamas modernia automatizuota analitine sistema	Maisto produktai	Po 75,00
4.27.Netirpiųjų pelenų kiekis	Maisto produktai	13,00
4.28.Grynasis produkto kiekis arba sudedamųjų dalių kiekis. Produkto vidutinio svorio nustatymas	Maisto produktai	7,00
4.29.Rūgštingumas arba šarmingumas (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	11,00
4.30.Peroksidų skaičius (su riebalų išskyrimu)	Maisto produktai, pašarai	17,00
4.31.Fosforo (fosfatų) kiekis (spektrofotometrinis metodas)	Maisto produktai	22,00
4.32.Kalcio kiekis (titrimetrinis metodas)	Maisto produktai	23,00
4.33.Geležies kiekis (spektrofotometrinis metodas) (mėginiui reikalingas mineralizavimas)	Maisto produktai	22,00
4.34.Kalio, kalcio, magnio kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas, kai mėginiui nereikalingas mineralizavimas)	Maisto produktai	Po 23,00
4.35.Kalio, kalcio, magnio kiekis (jonų mainų chromatografijos metodas, kai mėginiui reikalingas mineralizavimas)	Maisto produktai	Po 28,00
4.36.Sulfatų, nitratų, chloridų, fluoridų nustatymas jonų mainų chromatografine sistema. Nustatomi visi 4 anijonai.	Vanduo	50,00
4.37.Sulfatų, nitratų, chloridų, fluoridų nustatymas jonų mainų chromatografine sistema. Nustatomi visi 4 anijonai.	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	65,00
4.38.Sulfatų, nitratų, chloridų, fluoridų nustatymas jonų mainų chromatografine sistema. Nustatomi 2 pasirinkti anijonai.	Vanduo	25,00
4.39.Sulfatų, nitratų, chloridų, fluoridų nustatymas jonų mainų chromatografine sistema. Nustatomi 2 pasirinkti anijonai.	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	50,00

4.40. Sulfatų, nitratų, chloridų, fluoridų nustatymas jonų mainų chromatografine sistema. Nustatomas 1 pasirinktas anijonas.	Vanduo	18,00
4.41. Sulfatų, nitratų, chloridų, fluoridų nustatymas jonų mainų chromatografine sistema. Nustatomas 1 pasirinktas anijonas.	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	30,00
4.42. Sulfitų nustatymas jonų mainų chromatografine sistema	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	30,00
4.43. Nitritų nustatymas jonų mainų chromatografine sistema	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	30,00
4.44. Chloratų nustatymas jonų mainų chromatografine sistema	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	35,00
4.45. Toksiškųjų elementų ir mikroelementų (Ag, Al, As, B, Ba, Be, Bi, Ca, Cd, Ce, Co, Cr, Cs, Cu, Hg, La, Li, Mg, Mn, Na, Ni, Pb, Rb, Sn, Sb, Se, Sr, Th, Tl, U, V, Zn) nustatymas geriamajame vandenyje ICP-MS metodu	Vanduo	100,00
4.46. Toksiškųjų elementų ir mikroelementų (Al, As, B, Ba, Cd, Cr, Cu, Hg, Mn, Na, Ni, Pb, Sb, Se) nustatymas pagal Lietuvos higienos normą HN 24:2023 geriamajame vandenyje ICP-MS metodu	Vanduo	100,00
4.47. As, Cd, Pb, Hg, Ni nustatymas ICP-MS metodu (nustatomi visi 5 elementai)	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	130,00
4.48. As, Cd, Pb, Hg, Ni nustatymas ICP-MS metodu (nustatomi 4 pasirinkti elementai)	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	120,00
4.49. As, Cd, Pb, Hg, Ni nustatymas ICP-MS metodu (nustatomi 3 pasirinkti elementai)	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	105,00
4.50. As, Cd, Pb, Hg, Ni nustatymas ICP-MS metodu (nustatomi 2 pasirinkti elementai)	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	105,00
4.51. As, Cd, Pb, Hg, Ni nustatymas ICP-MS metodu (nustatomas 1 pasirinktas elementas)	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	90,00
4.52. Ag, Al, B, Ba, Bi, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Ga, In, K, Li, Mg, Mn, Na, Ni, Pb, Sr, Tl, Zn nustatymas ICP-MS metodu (nustatomi 5 pasirinkti elementai)	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	132,00
4.53. Ag, Al, B, Ba, Bi, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Ga, In, K, Li, Mg, Mn, Na, Ni, Pb, Sr, Tl, Zn nustatymas ICP-MS metodu (nustatomi 4 pasirinkti elementai)	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	120,00
4.54. Ag, Al, B, Ba, Bi, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Ga, In, K, Li, Mg, Mn, Na, Ni, Pb, Sr, Tl, Zn nustatymas ICP-MS metodu (nustatomi 3 pasirinkti elementai)	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	105,00
4.55. Ag, Al, B, Ba, Bi, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Ga, In, K, Li, Mg, Mn, Na, Ni, Pb, Sr, Tl, Zn nustatymas ICP-MS metodu (nustatomi 2 pasirinkti elementai)	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	95,00
4.56. Ag, Al, B, Ba, Bi, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Ga, In, K, Li, Mg, Mn, Na, Ni, Pb, Sr, Tl, Zn nustatymas ICP-MS metodu (nustatomas 1 pasirinktas elementas)	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	90,00
4.57. Elementų, kurių nėra sąraše, nustatymas ICP MS metodu	Maisto produktai, žaliavos, pašarai	Kaina sutartinė
4.58. Cholesterolio kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	65,00
4.59.*Biogeninių aminių kokybinis ir kiekybinis tyrimas (skystinės chromatografijos metodas): Histamino kiekis Kadaverino kiekis Putrescinas Tiramino kiekis Spermino kiekis Spermidino kiekis	Maisto produktai, baltyminės žaliavos, žuvis ir žuvų produktai	280,00 visų komponentų arba po 75,00 kiekvieno atskirai
4.60. Lakiojo azoto (LAB-N) kiekis	Maisto produktai	11,50
4.61. β-karotenai (skysčių chromatografijos metodas)	Maisto produktai	67,00
4.62. Vitaminas A (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	70,00

4.63. Vitaminas D2 arba D3 (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	80,00
4.64. Vitaminas E (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	70,00
4.65. Vitaminas C (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	70,00
4.66. Vitaminas B12 (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	100,00
4.67. Bendras aminorūgščių kiekis mėginyje (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	85,00
4.68. Laisvųjų aminorūgščių kiekis (skystinės chromatografijos metodas)	Maisto produktai	45,00
4.69. Glitimas (imunofermentinis metodas)	Maisto produktai	75,00
4.70. Alergeno nustatymas. Pienas (imunofermentinis metodas)	Maisto produktai	75,00
4.71. pH vertės nustatymas	Maisto produktai	6,00
4.72. Lūžio rodiklis	Maisto produktai	5,00
4.73. Vandens aktyvumas	Maisto produktai	13,00
4.74. Lyginamasis svoris (tankis) areometriniu metodu	Maisto produktai	6,50
4.75. Lyginamasis svoris (piknometrinis metodas)	Maisto produktai	6,50
4.76. Riebalų emulsijos stabilumas	Maisto produktai	9,00
4.77. Klampumas	Maisto produktai	12,00
4.78. Cukraus tirpalo spalva	Maisto produktai	11,00
4.79. Cukraus tirpalo poliarizacija	Maisto produktai	7,00
4.80. Redukcinio cukraus kiekio nustatymas	Baltas ir labai baltas cukrus	15,00
4.81. 5-hidroksimetilfurfurolo kiekio nustatymas (skystinės chromatografijos metodas)	Medus, maisto produktai	50,00
4.82. Sviesto rūgštis (chromatografinis metodas)	Maisto produktai	70,00
4.83. Acto rūgštis (chromatografinis metodas)	Maisto produktai	70,00
4.84. Papildomas mėginio ruošimas (saulėgrąžų ir kt. sėklų lukštenimas)	Maisto produktai	15,00
5. PIENO IR PIENO GAMINIŲ SPECIFINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
5.1. Nitratų kiekis	Pienas ir pieno gaminiai	20,00
5.2. Nitritų kiekis	Pienas ir pieno gaminiai	18,00
5.3. Peroksidų skaičius (su riebalų išskyrimu)	Pieno gaminiai	20,00
5.4. Sodos kiekis	Pienas	8,00
5.5. Riebalų rūgštingumas (laisvosios riebalų rūgštys)	Pieno riebalai	12,00
5.6. Laisvųjų riebalų rūgščių kiekis	Pieno milteliai	18,00
5.7. Riebalų išskyrimas (Reichert Meislio skaičiaus nustatymui)	Pienas ir pieno gaminiai	10,00
5.8. Reichert Meislio skaičiaus nustatymas	Pienas ir pieno gaminiai	25,00
5.9. Suskrudusios dalelės	Pieno gaminiai	7,50
5.10. Suskrudusios dalelės	Kazeinas, kazeinatas	10,00
5.11. Švarumas	Pienas ir pieno gaminiai	7,00
5.12. Termostabilumas (alkoholinis bandinys)	Pienas, pieno milteliai	6,00
5.13. Tirpumas (netirpumo indeksas)	Sausieji pieno produktai, kazeinas	8,00
5.14. Nebaltyminio azoto kiekis	Pienas ir pieno gaminiai	26,00
5.15. Nekazeininis azotas	Pienas ir pieno gaminiai	22,00
5.16. Išrūginių nedenatūruotų baltymų azoto kiekis (WPN)	Dehidratuotas pienas	26,00
5.17. Baltymų frakcijų (kazeino ir tikrųjų baltymų) kiekis	Pienas ir pieno gaminiai	Po 25,00
5.18. Kazeino frakcijos (skystinės chromatografijos metodas)	Pienas ir pieno gaminiai	80,00
5.19. Peroksidazės nustatymas	Pienas ir pieno gaminiai	8,50
6. MĖSOS IR MĖSOS GAMINIŲ SPECIFINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
6.1. Riebalų kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	20,00
6.2. Hidroksiprolino (kolageno) kiekis	Mėsa ir mėsos gaminiai	25,00

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	13,00
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	10,00
7.4. Grūdų kokybės įvertinimas	Kruopos	7,00
7.5. Išbrinkimas	Sausainiai	5,00
7.6. Priemaišos	Miltai, kruopos, dribsniai	6,00
7.7. Pamiltės	Miltai, kruopos, dribsniai	5,00
7.8. Krakmolo kiekis	Miltiniai maisto produktai, grūdai	17,00
8. ALIEJAUS IR RIEBALŲ SPECIFINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
8.1. Peroksidų skaičius	Aliejai ir riebalai	11,00
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	16,00
8.6. Netirpių priemaišų nustatymas gyvuliniuose ir augaliniuose riebaluose	Aliejai ir riebalai	14,00
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	60,00
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	50,00
9.8. Metilo alkoholio kiekis (dujų chromatografijos metodu)	Alkoholiniai gėrimai	50,00
9.9. Esterių kiekis	Alkoholiniai gėrimai	45,00
9.10. Nitritų kiekis	Geriamasis vanduo, mineralinis vanduo	10,00
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 12,00
9.14. Permanganato indeksas	Geriamasis vanduo	9,00
9.15. Amonio kiekis	Geriamasis vanduo	7,50
9.16. Drumstumas	Geriamasis vanduo	5,00
9.17. Aktyvaus chloro kiekis	Geriamasis vanduo	8,00

9.18. Lakiosios rūgštys	Vynas	21,00
9.19. Cukraus kiekio nustatymas	Vynas ir fermentuoti gėrimai	20,00
9.20. Elektrinio laidžio nustatymas	Vanduo	2,70
10. KONSERVANTŲ, KITŲ MAISTO PRIEDŲ BEI PRIEMAIŠŲ TYRIMAI		KAINA BE PVM
10.1. Benzoinės rūgštis ir benzoatų kiekis (chromatografijos metodas)	Maisto gaminiai	30,00
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	20,00
10.4. Sieros dioksidas ir sulfidų kiekis (titrimetrinis metodas)	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai, gėrimai, konditerijos gaminiai	15,00
10.5. Sieros dioksidas ir sulfidų kiekis (fermentinis metodas)	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai, gėrimai, konditerijos gaminiai	38,00
10.6. Sieros dioksido kiekis	Cukrus	12,00
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 priedaišų kiekis	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai	15,00
10.11. Augalinės kilmės priedaišų kiekis	Vaisiai, daržovės, jų gaminiai	6,00
10.12. Antocianinų kiekis (spektrofotometrinis)	Mėlynės, uogos, kitos uogos	30,00
10.13. Akrilamido kiekis (dujų chromatografijos metodas)	Maisto gaminiai	100,00
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)		45,00
11.5. 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.)
11.6. Mikrobiologinės saugos modelio produktui sukūrimas		Kaina sutartinė
11.7. Cheminės saugos modelio produktui sukūrimas		Kaina sutartinė
11.8. Maisto produkto juslinių savybių profilio sukūrimas		Kaina sutartinė
11.9. Naujo maisto produkto sukūrimas, subalansuojant sveikatai palankią cheminę sudėtį		Kaina sutartinė
11.10. Naujo maisto produkto saugos (mikrobiologinės) modelio sukūrimas		Kaina sutartinė
11.11. Naujo maisto produkto juslinių savybių profilio 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	8,00
13.2. Koliforminės bakterijos (aptikimas, TS)	Maisto gaminiai	9,00
13.3. Koliforminių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.4. <i>Escherichia coli</i> (aptikimas, TS)	Maisto gaminiai	10,00
13.5. Žarninių lazdelių O157 (<i>Escherichia coli</i> O157) aptikimas	Maisto gaminiai, pašarai	8,00

13.6. <i>Escherichia coli</i> skaičius	Maisto gaminiai	10,00
13.7. Enterobakterijos (aptikimas, TS)	Maisto gaminiai	14,30
13.8. Enterobakterijų skaičius	Maisto gaminiai	9,00
13.9. Mielių ir pelėsinų grybų skaičius	Maisto gaminiai	10,00
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	11,00
13.12. Salmonelių aptikimas (be rūšies nustatymo)	Maisto gaminiai	9,00
13.13. Salmonelių aptikimas PGR metodu	Maisto gaminiai, pašarai	33,00
13.14. <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria spp.</i> aptikimas	Maisto gaminiai	15,40
13.15. <i>Listeria monocytogenes</i> metodu, <i>Listeria spp.</i> skaičius	Maisto gaminiai	16,00
13.16. Kampilobakterijų skaičius	Maisto gaminiai	17,60
13.17. Vibrionų (<i>Vibrio spp.</i>) aptikimas	Maisto gaminiai	13,00
13.18. Lūžinės klostridijos (<i>Clostridium perfringens</i>)	Maisto gaminiai	10,00
13.19. Sulfitus redukuojančių klostridijų skaičius	Maisto gaminiai	10,00
13.20. Sulfitus redukuojančių klostridijų sporų skaičius	Maisto gaminiai	10,00
13.21. Numanomų bifidobakterijų skaičius	Maisto gaminiai	10,00
13.22. Lipolitinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	8,00
13.23. Proteolitinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	8,00
13.24. <i>Pseudomonas spp.</i> skaičius	Mėsa ir mėsos gaminiai	9,00
13.25. Psichrotrofinių mikroorganizmų skaičius	Pienas	8,00
13.26. <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i> skaičius	Jogurtas	8,50
13.27. <i>S. thermophilus</i> skaičius	Jogurtas	8,00
13.28. Termofilinių bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	8,50
13.29. Mezofilinių aerobinių pieno rūgšties bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	13,00
13.30. Mezofilinių anaerobinių pieno rūgšties bakterijų skaičius	Maisto gaminiai	14,00
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	10,00
13.36. Aerobinių mezofilinių bakterijų skaičius	Grūdai ir jų gaminiai, kepiniai, makaronai	8,00
13.37. Mikroskopinis vaizdas	Maisto gaminiai	7,00
13.38. Pramoninis sterilumas	Konservai	22,00
13.39. Termostatavimas 30 °C, 37 °C, 55 °C temperatūroje	Konservai	6,00
13.40. Mitybos terpių kontrolė	Terpės	26,00
13.41. Skiediklių veiksmingumo kontrolė	Skiedikliai	18,00
13.42. Membraninių filtrų sterilumo įvertinimas	Membraniniai filtrai vandens kokybei tirti	6,00
13.43. Membraninių filtrų veiksmingumo įvertinimas	Membraniniai filtrai vandens kokybei tirti	10,00
13.44. Mikrobinis užterštumas (mikroorganizmų skaičius ar koliforminės bakterijos)	Tara (20 butelių ar kt. tara)	8,00
13.45. Tulžį toleruojančių gramneigiamų bakterijų aptikimas	Nesterilūs produktai	10,00
13.46. Tulžį toleruojančių gramneigiamų bakterijų skaičius	Nesterilūs produktai	9,00
13.47. Bendras termofilinių pieno rūgšties bakterijų skaičius anaerobinėse sąlygose	Maisto gaminiai	16,00
13.48. Kampilobakterijų aptikimas	Maisto gaminiai	18,00
13.49. Žarninių enterokokų skaičiaus nustatymas	Maisto gaminiai	7,00
13.50. Greitasis salmonelių tyrimas ELFA metodu <i>Vidas</i> sistema. Tyrimo trukmė 24 valandos NAUJA!	Maisto gaminiai	20,00

13.51. Greitasis Monocitogeninių listerijų tyrimas ELFA metodu Vidas sistema. Tyrimo trukmė 24 valandos NAUJA!	Maisto gaminiai	20,00
14. GERIAMOJO VANDENS MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
14.1. Mikroorganizmų skaičius	Geriamasis vanduo	6,00
14.2. Koliforminių bakterijų skaičius	Geriamasis vanduo	7,50
14.3. Žarninių lazdelių (<i>Escherichia coli</i>) skaičius	Geriamasis vanduo	8,00
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	10,00
14.9. Enterobakterijų skaičius	Geriamasis vanduo	9,00
14.10. Mielų ir pelėsinų grybų skaičius	Geriamasis vanduo	10,00
15. NUOPLOVŲ MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
15.1. Mikroorganizmų skaičius	Nuoplovos	5,50
15.2. Koliforminių bakterijų aptikimas	Nuoplovos	5,50
15.3. Koliforminių bakterijų skaičius	Nuoplovos	5,00
15.4. <i>E. coli</i> aptikimas	Nuoplovos	5,50
15.5. <i>E. coli</i> skaičius	Nuoplovos	5,00
15.6. Enterobakterijų aptikimas	Nuoplovos	5,00
15.7. Enterobakterijų skaičius	Nuoplovos	5,50
15.8. Mielų ir pelėsinų grybų skaičius	Nuoplovos	6,50
15.9. <i>Pseudomonas spp.</i> skaičius	Nuoplovos	7,00
15.10. Salmonelių aptikimas (be rūšies nustatymo)	Nuoplovos	7,50
15.11. Kampilobakterijų skaičius	Nuoplovos	8,00
15.12. Mezofilinių pieno rūgšties bakterijų skaičiaus nustatymas	Nuoplovos	8,00
15.13. <i>Listeria monocytogenes, Listeria spp.</i> aptikimas	Nuoplovos	7,50
15.14. <i>Listeria monocytogenes, Listeria spp.</i> skaičius	Nuoplovos	7,50
15.15. Koagulazę gaminančių stafilokokų (<i>S. aureus</i> ir kitų rūšių) skaičius	Nuoplovos	9,00
15.16. <i>Cl. perfringens</i> skaičius	Nuoplovos	9,00
15.17. Mėgintuvėliai nuoplovų nuo paviršių ėmimui	Nuoplovos	0,90
15.18. Kempinėles nuoplovų nuo paviršių ėmimui	Nuoplovos	2,50
15.19. Sterilus vienkartinis butelis vandeniui	Nuoplovos	2,00
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	8,00
15.25. Sulfitus redukuojančių klostridijų skaičius	Nuoplovos	9,00
15.26. <i>Bacillus cereus</i> skaičius	Nuoplovos	10,00
15.27. Žarninio enterokoko skaičiaus nustatymas	Nuoplovos	7,00
15.28. Greitasis salmonelių tyrimas ELFA metodu Vidas sistema. Tyrimo trukmė 24 valandos NAUJA!	Nuoplovos	20,00
15.29. Greitasis Monocitogeninių listerijų tyrimas ELFA metodu Vidas sistema. Tyrimo trukmė 24 valandos NAUJA!	Nuoplovos	20,00
15.30. Žarninių lazdelių O157 (<i>Escherichia coli</i> O157) aptikimas	Nuoplovos	8,00
15.31. Salmonelių aptikimas PGR metodu	Nuoplovos	23,00
16. ORO MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
16.1. Mikroorganizmų skaičius	Oras	5,50

16.2. Mielių ir pelėsinų grybų skaičius	Oras	5,50
16.3. Sterili Petri lėkštelė su terpe mikrobiologiniam tyrimui	Oras	1,50
16.4. Enterobakterijų skaičius	Suspaustas oras	6,00
16.5. Mikroorganizmų skaičius	Suspaustas oras	6,00
17. KITI MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
17.1. Antibakterinio aktyvumo nustatymas	Tekstilės medžiagos, uogų, vaisių ekstraktai, kt.	20,00
17.2. Mimalios inhibitorinės koncentracijos nustatymas	Įvairios medžiagos	120,00
17.3. Mėginio užkrėtimas tam tikra mikroorganizmo koncentracija	Maisto produktai	34,00
17.4. Antibakterinio aktyvumo nustatymas, kai tyrimui gaminami kelių koncentracijų tirpalai ir reikalingos įsigyti papildomos medžiagos, pvz., aliejus, druska	Įvairios kitos medžiagos	30,00
17.5. Mikroorganizmų augimo modelio sudarymas	Maisto produktai	Kaina sutartinė
17.6. Patogeninių bakterijų augimo ir saugos modelio sudarymas	Maisto produktai	Kaina sutartinė
18. KOSMETIKOS MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI		KAINA BE PVM
18.1. Aerobinių mezofilinių bakterijų skaičiavimas ir aptikimas	Kosmetikos gaminiai	7,70
18.2. Žarninės lazdelės (<i>Escherichia coli</i>) aptikimas	Kosmetikos gaminiai	8,00
18.3. Aukšinio stafilokoko (<i>Staphylococcus aureus</i>) aptikimas	Kosmetikos gaminiai	11,00
18.4. Žaliamešės pseudomonos (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>) aptikimas	Kosmetikos gaminiai	8,50
18.5. Mielių ir pelėsių skaičius	Kosmetikos gaminiai	10,00
18.6. Baltojo balkšvagrybio (<i>Candida albicans</i>) aptikimas	Kosmetikos gaminiai	10,00
19. JUSLINĖS ANALIZĖS LABORATORIJOS PASLAUGOS		
Juslinių savybių tyrimai		KAINA BE PVM
19.1. Produkto sudėtinių dalių kiekio arba rūšių nustatymas vizualiai		6,00
19.2. Juslinių rodiklių nustatymas paprastosios aprašomosios analizės metodu (DIN 10964:2014-11)		24,00
19.3. Mėginio paruošimas tyrimui, kai užsakomas juslinių rodiklių nustatymas naudojant skirtumų testus		38,00
19.4. Juslinių savybių kokybinis profilis (kokybinė aprašomoji analizė LST EN ISO 13299:2016)		66,00
19.5. Juslinių savybių profilis, įvertinant savybių intensyvumą (aprašomoji analizė LST EN ISO 13299:2016)		165,00
19.6. Juslinė aprašomoji analizė, nustatant juslinių savybių dominavimą (LST EN ISO 13299:2016)		154,00
19.7. Juslinių savybių panašumo ar skirtumo nustatymas „trijų“ testu (LST EN ISO 4120:2021)		55,00
19.8. Tekstūros juslinių savybių profilis (LST ISO 11036:2020)		45,00
19.9. 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)		75,00
19.10. Juslinė analizė: pakuotės poveikis produktų juslinėms savybėms (ISO 13302:2003)		165,00
19.11. Pieno produktų juslinių savybių vertinimas balais / atitikimas specifikacijai (ISO 22935-3:2009)		45,00

19.12. Vartotojų nuomonės tyrimai kontroliuojamoje aplinkoje (EN ISO 11136:2014), vertinama iki 4 produktų	Kaina sutartinė
19.13. Juslinė analizė: maisto produktų laikymo trukmės įvertinimas – nustatymas ir patikrinimas (ISO 16779:2015)	Kaina sutartinė
KITI TYRIMAI	
19.14. Spalvos charakteristikos instrumentiniu metodu (CIELAB sistema)	16,00
19.15. Tekstūros savybės (kietumas, stangrumas, lipnumas, rišlumas, gumiškumas, tepumas, susikramtymas, lūžumas, atsparumas tempimui) instrumentiniu būdu – jei tiksliai žinomi tyrimo parametrai	22,00
19.16. Tekstūros savybės (kietumas, stangrumas, lipnumas, rišlumas, gumiškumas, tepumas, susikramtymas, lūžumas, atsparumas tempimui) instrumentiniu būdu – jei Laboratorija turi parinkti tyrimo parametrus ir paruošti metodą	55,00
19.17. Terminio apdorojimo (virimo, kepimo, džiovinimo ir pan.) nuostoliai	20,00
19.18. Drėgmės nuostoliai (lašėjimo nuostoliai)	20,00

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.