

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ANALİZ ÜCRETLERİ
(2024 yılına ait)

MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ

Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat/numune
Renk	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	600
Suda Çözünür Kuru Madde	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	500
pH	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	400
Titrasyon Asitliği (yağsız ürünler)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	180
Toplam Şeker (titrimetrik)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	1000
İnvert Şeker (titrimetrik)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	1000
Tuz (Mohr yöntemi)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	800
Nem (etüv)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun	500

		Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	
Kül (kül fırımı)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	700
Bulanıklık (türbidimetre)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	350
Toplam Fenolik Madde (spektrofotometrik)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	1250
Antioksidan Kapasite (spektrofotometrik)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	1250
Meyve Suyu Durultma Denemeleri	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	2500
Pulp oranı (Meyve suyu)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	300
Formol Sayısı	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	700
Haşlama süresinin belirlenmesi (peroksidaz enzim aktivitesi)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	1000
Dolgu sıvısı tayini (konserve)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	300
Dolum oranı tayini (konserve)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun	300

		Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	
Elek analizi süzme oranı belirlenmesi (konserve)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	300
Meyve oranı tayini (reçel ve marmelatlarda)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	300
Süzme oranı tayini (konserve)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	300
Tepe boşluğu tayini (konserve)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	300
Siyah/kırmızı benek tayini (salça)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	450
Bostwick	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	500
Su Aktivitesi Tayini	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN YÜCEL	650

TAHIL VE ÜRÜNLERİ			
Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat (TL)
Diyet Lifi Toplam Diyet Lifi Çözünmez Diyet Lifi Çözünür Diyet Lifi (AACC 931.43-931.45) Enzimatik yöntem	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	1850
Nişasta Fraksiyonlarının Tespiti Toplam Glikoz Hızlı Kullanılabilir Glikoz Hızlı Sindirilebilir Nişasta Yavaş Sindirilebilir Nişasta Dirençli Nişasta Nişasta Hidroliz İndeksi (İn vitro yöntem)	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	2100
Buğdayda yabancı madde miktarının belirlenmesi (1 buğday örneği için)	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	500
Buğdayda 1000 tane ağırlığının belirlenmesi (1 buğday örneği için)	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	500
Buğdayda sertlik tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	500
Hektolitre Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	500
Yaş Gluten Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	600
Kuru Gluten Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	600
Gluten İndex Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	600
Sedimentasyon (Zeleny) Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	750
Modifiye Sedimentasyon Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	750
Unda kül miktarı tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	650

ET VE ÜRÜNLERİ

Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat
Protein (kjeldahl)	Et Teknolojisi lab	Prof. Dr. Ümran Çiçek	750
Yağ (sıcak ekstraksiyon)	Et Teknolojisi lab	Prof. Dr. Ümran Çiçek	750
Nem	Et Teknolojisi lab	Prof. Dr. Ümran Çiçek	225
Kül tayini	Et Teknolojisi lab	Prof. Dr. Ümran Çiçek	225
Tuz tayini	Et Teknolojisi lab	Prof. Dr. Ümran Çiçek	450

FERMENTASYON TEKNOLOLOJİSİ

Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat
Yoğunluk (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Doç. Dr. Mustafa BAYRAM	500
Alkol (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Doç. Dr. Mustafa BAYRAM	500
Toplam Uçar Asitlik (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Doç. Dr. Mustafa BAYRAM	750
Toplam Asitlik (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Doç. Dr. Mustafa BAYRAM	750
Renk (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Doç. Dr. Mustafa BAYRAM	750
Kükürtdioksit Analizi	Fermantasyon Tek. Lab.	Doç. Dr. Mustafa BAYRAM	500
pH (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Doç. Dr. Mustafa BAYRAM	450
Toplam Fenol Bileşikleri Analizi	Fermantasyon Tek. Lab.	Doç. Dr. Mustafa BAYRAM	1000
Toplam Monomerik Antosiyanin Analizi	Fermantasyon Tek. Lab.	Doç. Dr. Mustafa BAYRAM	1000

MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER

Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat
Aerobik koloni sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab.	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	800
Küf ve maya sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	800
Ozmofilik maya sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	860
Howard küf sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	860
Koliform sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	860
Fekal Koliform sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	800
<i>Escherichia coli</i> sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	860
<i>Salmonella</i> aranması	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	900
<i>Staphylococcus aureus</i> sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	800
<i>Bacillus cereus</i> sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	860
<i>Listeria monocytogenes</i> aranması	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1100
Laktik asit bakterisi sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	800
Ortam analizi	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	800
İnkübasyon testi	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	500

SÜT VE ÜRÜNLERİ

Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat
Yağ Tayini (Gerber Santrifüjü ile)	Süt Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Melike DEMİRKOL	350
pH	Süt Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Melike DEMİRKOL	170
Asitlik	Süt Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Melike DEMİRKOL	170
Kuru Madde Tayini	Süt Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Melike DEMİRKOL	250
Tuz Tayini	Süt Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Melike DEMİRKOL	350

- Listede belirtilmeyen analizler ve hizmetler için kullanılan yönteme uygun fiyat belirlenir.
- İngilizce olarak hazırlanan döner sermaye analiz raporlarının analiz raporları dışında her bir sayfası 300 TL dir.
- Analiz ücretleri örnek tesliminde alınacaktır.
- Danışmanlık ücreti özel olarak belirlenir.
- Analizler AR-GE kapsamında yapılmaktadır.
- Fiyatlara KDV (%20) dahil değildir .