



T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
ÇANAKKALE TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜM BAŞKANLIĞI

Gıda Laboratuvarı Test ve Analiz Hizmetleri 2025 Yılı Fiyat Listesi

No	Deney Adı	Fiyat (KDV dahildir)
1	Gıdalarda Rutubet Tayini	400 TL/numune
2	Gıdalarda Toplam Suda Çözünen Katı Madde (Brix) Tayini	400 TL/numune
3	Gıdalarda Toplam Kül/ham kül Tayini	600 TL/numune
4	Gıdalarda İletkenlik Tayini	300 TL/numune
5	Gıdalarda pH Tayini	300 TL/numune
6	Gıdalarda Yoğunluk Ölçümü (sıvı)	300 TL/numune
7	Gıdalarda Toplam Titre edilebilir Asitlik Tayini	550 TL/numune
8	UV'de Özgül Absorbans (okuma-spektrum analizi)	500 TL/numune
9	Mikrobiyolojik Analiz (Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı)	950 TL/numune
10	Mikrobiyolojik Analiz (Maya-Küf Sayımı)	950 TL/numune
11	Mikrobiyolojik Analiz (Enterobacteriaceae Aranması/Sayımı)	950 TL/numune
12	Mikrobiyolojik Analiz (Salmonella spp. Aranması)	950 TL/numune
13	Mikrobiyolojik Analiz (<i>E.coli</i> Aranması)	950 TL/numune
14	Mikrobiyolojik Analiz (el veya yüzey hijyeni <i>E.coli</i>)	950 TL/numune
15	Gıdalarda Duyusal/organoleptik Analiz	1200 TL/numune
16	Gıda örneklerinde gastrointestinal sindirim simülasyonu (in vitro)	25000 TL/numune
Yumurta ve Ürünlerinde Gerçekleştirilen Analiz Hizmetleri		
17	Lizozim Aktivite Testi	6000 TL/numune
18	Ovalbumin Aktivite Testi	10000 TL/numune
19	Protein Analizi (Bradford Assay Method)	3000 TL/numune
20	Protein Analizi (Lowry Assay Method)	3500 TL/numune
21	Yumurta ve Ürünlerinde Tuz Tayini	500 TL/numune
22	Yumurta Ağırlık Kontrolü (gramaj)	300 TL/numune
23	Yumurtada Tazelik Kriteri (Haugh Unit, Yolk Indeks)	500 TL/numune
24	Yumurta ve Ürünlerinde Performans Testi (RWC-Relative Whipping Capacity testi, köpük stabilitesi)	3000 TL/numune
25	Yumurta Ürünlerinde Tağşiş/Hile Testi	1500 TL/numune
26	Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Sindirilebilirlik Testi	25000 TL/numune
27	Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Biyoyararlılık Testi	55000 TL/numune
28	Yumurtada Hava Boşluğu - Kabuklu Yumurtada Sınıf Tayini	300 TL/numune
29	Gıdalarda ve Yumurta Ürünlerinde SDS-PAGE Testi	8500 TL/numune
30	Yumurta ve Ürünlerinde Antibiyotik (Enrofloxacin) Aranması	3000 TL/numune
31	Gıdalarda ve Yumurta Tozunda Elek Analizi	800 TL/numune
32	Gıdalarda ve Yumurta Ürünlerinde Renk Analizi	600 TL/numune
33	Gıdalarda, Yumurta ve Ürünlerinde Viskozite ölçümü	3000 TL/numune
34	Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Alfa-amilaz aktivitesi	2000 TL/numune
35	Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde D-3-Hydroxybutyric acid	2000 TL/numune
36	Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde L-Lactic acid	2000 TL/numune
37	Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Succinic acid	2000 TL/numune

38	Raf Ömrü Çalışması	18000 TL/numune
Diğer Hizmetler		
39	Tip 2 Saf su (deiyonize su)	900 TL/ 20 L
40	Otoklav kullanımı	800 TL/ 1 kullanım
41	Laboratuvar Cihaz Kullanımı (laminer flow güvenlik kabini, çeker ocak, UV ünitesi, Ultrases cihazı, Santrifüj, Fırın, UV-Vis spektrofotometresi, Kurutma Fırını, kül fırını, Vakum filtrasyonu, İnkübatör, Ultrasonik Banyo, vd.)	4000 TL/saat
42	Membran Filtrasyon (Dead-end filtration unit & cross-flow membrane filtration unit; R&O, UF, NF) Ünitesi kullanımı	6000 TL/saat
43	Koku Testi (panel değerlendirme analizi)	2000 TL/numune
44	TBARS Analizi	1200 TL/numune
45	Reometre (Sıcaklık Taraması-Oda sıcaklığından başlayarak)	3000 TL/numune
46	Reometre (Gerinim-strain) Taraması	3000 TL/numune
47	Reometre (Frekans Taraması)	3000 TL/numune
48	Reometre (Viskozite Ölçümü)	3000 TL/numune
49	Kollajen-%	18000 TL/numune
50	Elastin content	10000 TL/numune
51	Total glycosaminoglycans (GAGs)	8000 TL/numune
52	Hyaluronic acid	10000 TL/numune
Ek İşlemler		
53	İngilizce analiz raporu	1000 TL
54	Özel Talep (reçete çalışmaları, ürün geliştirme, maliyet düşürme çalışmaları, proje yazımı, pilot ölçekli üretim, fonksiyonel ürün geliştirilmesi ve projelendirme, teknik rapor yazılması, gıda işletmelerinde teknik personelin eğitilmesi, analiz sonuçlarının akademik değerlendirilmesi, yorumlanması, Ar-Ge, eğitim ve danışmanlık hizmetleri vb.)	Çalışmanın/işin kapsamına göre fiyat belirlenir

- Posta / kargo giderleri analizi talep eden kurum/kişiye aittir.
- Listede bulunmayan analizler için, standart ve gerekli sarf malzemeleri temin edilmesi durumunda analiz süreci imkânlar doğrultusunda sağlanacaktır.
- Analiz süreleri laboratuvar koşulları, iş yoğunluğu ve cihazların durumuna göre değişebilir.
- Test ve analiz sonuçları ürün/numune için bir kalite sertifikası niteliği taşımamaktadır.
- Ödemelerinizde açıklama kısmına analiz yapan kurum/kişi bilgilerini mutlaka belirtiniz.
- Analiz sürecinin devam edebilmesi için gerçekleştirilen ödeme myuceer@comu.edu.tr adresine e-posta olarak gönderiniz.

T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
ÇANAKKALE TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ LABORATUVARI

DENEY TALEPLERİNDE İZLENECEK YOL

Tüm kurum, kuruluş ve gerçek kişiler tarafından, laboratuvarımızca yapılacak deney taleplerinde izlenecek yol aşağıda belirtilmiştir.

1- ULAŞIM VE İLETİŞİM

1. Talep edilecek deneylerin birim fiyatları ve deneylerin yapılıp yapılamayacağı laboratuvar yetkilisinden öğrenilebilir.
2. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ) Rektörlüğü'nün 286-218 00 18/30025 numaralı telefon santralinden yetkililerle (Laboratuvar Sorumlusu - Doç. Dr. Muhammed YÜCEER) görüşülerek talep edilen deneyler hakkında ön bilgi alınabilir.
3. ÇOMÜ, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda Laboratuvarı, Terzioğlu Yerleşkesindedir.
4. Posta adresi: ÇOMÜ Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Laboratuvarı, Terzioğlu Yerleşkesi, 17020, Merkez/Çanakkale
5. Faks no: 286-218 05 49; e-mail: myuceer@comu.edu.tr
6. Laboratuvar Sanayi Bakanlığı yetkisi (Laboratuvarımız; Laboratuvar ve Araştırma Altyapısı Bilgi Sistemi (LABS)'ne kayıtlıdır; (<https://labs.sanayi.gov.tr>)
7. Laboratuvar kodumuz
UNII104493): <https://labs.sanayi.gov.tr/Lab?Id=yLig5um54ULoo1WYXDyeayZHkQHnnVAelm7+B+Lzx64U5PGk9z57lv8uTKSqx4rSEjD9JeGw0yACLSd6TP8udw/ssa dc9kukalImGvZUNUgeoAwPMxTussfIU9af2IV2cfYNFQjQTgK8H7vactcSUZvv+fPc1Bw7fw8tywRTEjQ=>
8. Laboratuvar Tanıtım
Vidyosu: https://www.youtube.com/watch?v=91DczICVz4o&ab_channel=GMKATV
9. Laboratuvar Envanter Listesi:
<http://gida.ctbmyo.comu.edu.tr/laboratuvarlarimiz/laboratuvar-envanter-listesi-r2.html>
10. Laboratuvar Deney Analiz Talep Formu:
<https://cdn.comu.edu.tr/cms/ctbmyo/files/1199-gida-laboratuvari-deney-analiz-talep-formu.pdf>

2- BAŞVURU

1. Müdürlüğe deney talepleri yazılı olarak yapılır. Yazılı başvuru haricindeki talepler kabul edilmez. Talep edilen deney hizmetlerinin verilmesi, talep sahibinin yazılı başvurusunun müdürlüğümüzce kabulü ile mümkündür. Müdürlüğümüz, laboratuvarın mevcut iş yükü, talep edilen deneylerin yapılabilirliği gibi ölçütler dikkate alarak deney talebini kabul veya ret etmekte serbesttir.

2. Taleplerin doğru anlaşılması bakımından, herhangi bir karışıklığa meydan vermemek için deney talebinde bulunulurken mümkün olduğunca laboratuvarımızın deney talep formunu kullanınız.
3. İlgililerce laboratuvara getirilen numuneler, laboratuvar yetkililerince miktar ve nitelik yönünden incelenir ve talep edilen deneyler için yeterli şartları sağlayıp sağlamadığı kontrol edilerek numuneler kabul, ret veya şartlı kabul edilerek kayıt altına alınır.
4. Uzun süreli devam edecek olan deneyler ve danışmanlık hizmetleri için protokol hazırlanarak ÇOMÜ Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü'nün onayına sunulur. Rutin deneyler için deney bedeli tahakkuk fişi hazırlanarak, deney bedelinin ödenmesi işlemleri için başvuru sahibine verilir.

3- DENEY BEDELLERİ

1. Talep edilen deneylerin (yapılacak olan işler yerine göre farklılık gösterdiği için) fiyatları laboratuvar sorumlularınca tespit edilir.
2. Şehir içerisinde veya şehir merkezi dışında yapılacak deneylerle ilgili alet, ekipman ve personelin taşınması, giderleri ve yönetimin takdir edeceği diğer giderler deney ücretlerine ayrıca ilave edilir.

4- DENEY BEDELİNİN ÖDENMESİ

1. Talep sahibi deney bedeli tahakkuk fişinde belirtilen toplam tutarı (KDV ve Damga Vergisi dahil) Çanakkale Ziraat Bankası Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Şubesi'ndeki **IBAN TR31 0001 0022 9412 1577 4850 54** numaralı ÇOMÜ Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü hesabına yatırılır. İzlenebilirlik için dekonta ÇOMÜ Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Laboratuvarı 1)....., 2)....., 3)..... Testleri için açıklaması yazdırılmalıdır.
2. Banka dekontunun bir nüshasının laboratuvara ibrazından sonra deneylere başlanır.

5- DENEYLERİN YAPILMASI VE RAPORUN HAZIRLANMASI

1. Deneyler, protokol ve ekinde belirtilen (ilgili standart) hükümlere göre yapılarak rapor edilir.

