

**ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР  
ФГБНУ ФНЦ БСТ РАН**

Лицензия на осуществление деятельности, связанной с выполнением работ с возбудителями инфекционных заболеваний человека и животных IV группы патогенности № 56.01.15.001.Л.000044.07.09 от 10.07.2009  
460000, г. Оренбург, ул. 9-го Января, д. 29, тел. /факс (3532) 308-177, 308-170

**Утверждаю**



**Лебедев С.В.**

**« 01 »**

**февраля 2022 г**

**ПРАЙС-ЛИСТ**

**на оказание услуг испытательного центра**

**Оренбург – 2022**

Наименование продукции	Показатель	Цена анализа без НДС, руб.	Цена анализа с НДС, руб.
1. Мясо, мясная продукция. Мясо птицы, яйца и продукты их переработки	Органолептические показатели	75,0	90,00
	Массовая доля влаги	130,0	156,00
	Массовая доля белка	330,0	396,00
	Массовая доля жира	280,0	336,00
	Массовая доля хлористого натрия	75,0	90,00
	Массовая доля фосфора	280,0	336,00
	Остаточная активность кислой фосфатазы (проваренность)	105,0	126,00
	Массовая доля крахмала	145,0	174,00
	Определение фосфатов	150,0	180,00
	Массовая доля нитритов	70,0	84,00
	Нитрат натрия	176,0	211,20
	Массовая доля хлоридов	70,0	84,00
	Массовая доля общей золы	120,0	144,00
	Термообработка	135,0	162,00
1.1. Длиннейшая мышца спины, мяско-фарш, сало	Дегустация	363,0	435,60
	Цветность	44,0	52,80
	Первоначальная и гигроскопическая влага	250,0	300,00
	Влагоемкость и pH	110,0	132,00
	Массовая доля белка	330,0	396,00
	Массовая доля жира	280,0	336,00
	Массовая доля золы	115,0	138,00
	Триптофан	220,0	264,00
	Оксипролин	220,0	264,00
	Число Гюбля	88,0	105,60
	Температура плавления	95,0	114,00
	2. Молоко и молочная продукция	Органолептические показатели	75,0
Массовая доля влаги		130,0	156,00
Определение плотности		60,0	72,00
Определение кислотности		60,0	72,00
Массовая доля жира		135,0	162,00
Массовая доля белка		145,0	174,00
Группа чистоты		80,0	96,00
Определение термоустойчивости		110,0	132,00
Определение pH		70,0	84,00
Определение хлористого натрия		75,0	90,00
Массовая доля сахара		180,0	216,00
Массовая доля сахарозы		155,0	186,00
Аммиак		80,0	96,00
Спирт		90,0	108,00
Индекс растворимости		85,0	102,00
Ингибирующие вещества		135,0	162,00
Соматические клетки		105,0	126,00
Нейтрализующие вещества		75,0	90,00
Перекись водорода		85,0	102,00

	Нитраты и нитриты (для сыров)	135,0	162,00
	СОМО	85,0	102,00
	Определение пастеризации (фосфатаза или пероксидаза)	110,0	132,00
	Селекционный контроль качества молока для племенных хозяйств (жир, белок, СОМО, плотность, температура заморозки, соматические клетки в одной пробе)	40	
3. Продукция хлебопекарной, сахарной и макаронной промышленности	Органолептические показатели	75,0	90,00
	Влажность	130,0	156,00
	Намокаемость	45,0	54,00
	Металломагнитная примесь	65,0	78,00
	Зола	115,0	138,00
	Пористость	50,0	60,00
	Кислотность	60,0	72,00
	Жир	280,0	336,00
	Редуцирующие вещества	135,0	162,00
	Сахароза	155,0	186,00
	Цветность	65,0	78,00
	Картофельная болезнь хлеба	185,0	222,00
	Термообработка	135,0	162,00
	Сохранность форм сваренных изделий	90,0	108,00
С.в. перешедшее в варочную воду	90,0	108,00	
4. Изделия кондитерские	Органолептические показатели	75,0	90,00
	Влага и сухие вещества	130,0	156,00
	Кислотность и щелочность	60,0	72,00
	Жир	280,0	336,00
	Зола	115,0	138,00
	Металломагнитная примесь	65,0	78,00
	Сахар	180,0	216,00
	Намокаемость	50,0	60,00
	Плотность	115,0	138,00
	Массовая доля общей сернистой кислоты	135,0	162,00
	Ксилит и сорбит	165,0	198,00
	Спирт	90,0	108,00
	Массовая доля начинки	70,0	84,00
	Определение сорбиновой кислоты	165,0	198,00
5. Продукция масложировой промышленности	Органолептические показатели	75,0	90,00
	Зола	115,0	138,00
	Перекисное число	175,0	210,00
	Кислотное число	175,0	210,00
	Цветное число	65,0	78,00
	Фосфоросодержащие вещества	105,0	126,00
	Неомыляемые вещества	115,0	138,00
	Влага и летучие вещества	125,0	150,00
6. Продукция мукомольно-	Влажность	130,0	156,00
	Цвет, запах, вкус, хруст	75,0	90,00

крупяной промышленности	Крупность	65,0	78,00
	Кислотность	60,0	72,00
	Зараженность вредителями хлебных запасов	85,0	102,00
	Металломагнитная примесь	65,0	78,00
	Зольность	115,0	138,00
	Жир	280,0	336,00
7. Зерновые и зернобобовые культуры	Типовой состав, цвет, запах, помол зерна, выравненность	150,0	180,00
	Натура	85,0	102,00
	Масса 1000 зерен или 1000 семян:		
	- без учета влажности	110,0	132,00
	- с учетом влажности	130,0	156,00
	Стекловидность	130,0	156,00
	Крахмал	140,0	168,00
	Белок	330,0	396,00
	Зольность	115,0	138,00
	Кислотность	55,0	66,00
	Клейковина (ручной метод)	165,0	198,00
	Содержание сорной и зерновой примеси	105,0	126,00
	Зараженность вредителями явная, скрытая	95,0	114,00
		125,0	150,00
	Определение процентного содержания зерен, поврежденных клопом-черепашкой	110,0	132,00
	Зерна с признаками фузариоза (для пшеницы)	60,0	72,00
7.1. Корма, комбикорма и кормовые добавки	Подготовка пробы к испытанию, размол	90,0	108,00
	Органолептические показатели	75,0	90,00
	Определение влаги	130,0	156,00
	Определение сырого протеина	330,0	396,00
	Определение сырого жира	320,0	384,00
	Определение сырой клетчатки	215,0	258,00
	Определение сырой золы	120,0	144,00
	Определение сахара	190,0	228,00
	Определение крахмала	155,0	186,00
	Определение каратина	135,0	162,00
	Определение органических кислот в силосах	215,0	258,00
	Определение нитратов	70,0	84,00
	Определение нитритов	70,0	84,00
	Определение поваренной соли	135,0	162,00
	Определение кальция	260,0	312,00
	Определение фосфора	260,0	312,00
	Определение кислотного числа	175,0	210,00
	Определение пересного числа	175,0	210,00
	Определение металлопримеси	70,0	84,00
	Определение зольности в зерне	115,0	138,00
8. Масличные	Цвет и запах	60,0	72,00

культуры	Влажность	125,0	150,00
	Сорная и масличная примесь	120,0	144,00
	Масличность	405,0	486,00
	Переокисное число	175,0	210,00
	Кислотное число (для подсолнечника)	175,0	210,00
9. Плоды, овощи, соковая продукция	Наличие земли, прилипшей к клубням	80,0	96,00
	Сорбиновая кислота	165,0	198,00
	Нитраты	105,0	126,00
	Сахара	175,0	210,00
	Определение бензоата натрия (бензойной кислоты)	160,0	192,00
	Посторонние примеси	65,0	78,00
10. Продукция пчеловодства	Органолептические показатели	75,0	90,00
	Влага	130,0	156,00
	Массовая доля редуцирующих сахаров	135,0	162,00
	Сахароза	170,0	204,00
	Диастазное число	170,0	204,00
	Оксиметилфурфурол/гидроксиметилфурфураль	185,0	222,00
	Гидроксиметилфурфураль (качественная реакция)	110,0	132,00
	Признаки брожения	90,0	108,00
	Механические примеси	70,0	84,00
	Общая кислотность	60,0	72,00
	<u>Перга, прополис, пыльца</u>		
	Органолептика	75,0	90,00
	Поражение восковой молью	65,0	78,00
	Механические примеси	65,0	78,00
	Массовая доля воды	135,0	162,00
	Окисляемость	95,0	114,00
	pH водного раствора	80,0	96,00
	Массовая доля флавоноидных соединений	170,0	204,00
	Массовая доля сырого протеина	335,0	402,00
	Массовая доля воска	220,0	264,00
	Массовая доля сырой золы	115,0	138,00
	Массовая доля минеральных примесей	110,0	132,00
	Массовая доля нерастворимых веществ	80,0	96,00
	11. Рыба и рыбные продукты	Органолептические показатели	75,0
Общая кислотность		60,0	72,00
Поваренная соль		80,0	96,00
Жир		280,0	336,00
Влага		130,0	156,00
Бензоат натрия		160,0	192,00
Сорбиновая кислота		160,0	192,00
Гистамин		260,0	312,00
12.1. Вода питьевая	Органолептические показатели:	300,0	360,00
	из них: Запах	45,0	54,00
	Привкус	45,0	54,00

	Цветность	100,0	120,00
	Мутность	110,0	132,00
	pH	70,0	84,00
	Общая жесткость	160,0	192,00
	Хлориды	135,0	162,00
	Медь	175,0	210,00
	Цинк	175,0	210,00
	Свинец	190,0	228,00
	Железо	175,0	210,00
	Марганец	175,0	210,00
	Кадмий	190,0	228,00
	Сухой остаток	220,0	264,00
	Сульфаты	155,0	186,00
	Нитриты	135,0	162,00
	Щелочность	120,0	144,00
	Поверхностно и анионоактивные вещества	160,0	192,00
	Фосфоросодержащие вещества	155,0	186,00
	Хлор остаточный свободный	90,0	108,00
	Нефтепродукты	265,0	318,00
12.2. Воды минеральные питьевые, лечебные и лечебно-столовые	Органолептические показатели	75,0	90,00
	Двуокись углерода	70,0	84,00
	Массовая концентрация основных ионов:	0,0	0,00
	Нитраты	110,0	132,00
	Нитриты	135,0	162,00
	Кальций	145,0	174,00
	Магний	130,0	156,00
	Перманганатная окисляемость	120,0	144,00
	Гидрокарбонат -ион	105,0	126,00
	Хлориды	135,0	162,00
13.1 Водка	Крепость	100,0	120,00
	Щелочность	75,0	90,00
	Массовая концентрация уксусного альдегида	170,0	204,00
	Массовая концентрация сивушного масла	170,0	204,00
	Массовая концентрация сложных эфиров	170,0	204,00
	Объемная доля метилового спирта	170,0	204,00
13.2 Вино	Объемная доля этилового спирта	110,0	132,00
	Массовая концентрация сахаров	230,0	276,00
	Массовая концентрация титруемых кислот	100,0	120,00
	Массовая концентрация общего диоксида серы	170,0	204,00
	Массовая концентрация приведенного экстракта	85,0	102,00
	Массовая концентрация летучих кислот	190,0	228,00
	Массовая концентрация железа	190,0	228,00
	Массовая концентрация лимонной кислоты	170,0	204,00
	Органолептические показатели	95,0	114,00
13.3 Коньяк,	Объемная доля этилового спирта	110,0	132,00

бренди	Массовая концентрация сахаров	230,0	276,00
	Массовая концентрация метилового спирта	80,0	96,00
	Массовая концентрация железа	190,0	228,00
	Массовая концентрация высших спиртов	125,0	150,00
	Массовая концентрация альдегидов	165,0	198,00
	Массовая концентрация средних эфиров	80,0	96,00
	Массовая концентрация летучих кислот	195,0	234,00
	Органолептические показатели	90,0	108,00
13.4 Настойка	Крепость	110,0	132,00
	Массовая концентрация общего экстракта	265,0	318,00
	Массовая концентрация сахаров	230,0	276,00
	Массовая концентрация кислот	175,0	210,00
	Органолептические показатели	90,0	108,00
13.5 Пиво и безалкогольные напитки	Сухие вещества	100,0	120,00
	Двуокись углерода	60,0	72,00
	Кислотность	80,0	96,00
	Крепость	110,0	132,00
	Экстрактивность	110,0	132,00
Исследование почвы на кислотность и щелочность (рН)		230,0	280,00
Исследование на содержание:			
Витамин А		330,0	396,00
Витамин Е		330,0	396,00
Жирнокислотный состав		2100,0	2520,00
Определение бензапирена методом ВЭЖХ		370,0	444,00
Определение N-нитрозаминов метом ТСХ		450,0	540,00
Аминокислотный состав		2200,0	2640,00
Пестициды:			
Определение ГХЦГ (изомеров) и ДДТ (метаболитов) в пищевых продуктах, воде, кормах методом ТСХ		800,0	960,00
Определение гексахлорбензола в пищевых продуктах методом ТСХ		400,0	480,00
Определение ртутьорганических пестицидов в пищевых продуктах методом ТСХ		400,0	480,00
Определение 2,4-Д кислоты в пищевых продуктах методом ТСХ		400,0	480,00
Микотоксины			
Определение микотоксина В1 методом ТСХ		340,0	408,00
Определение афлатоксина В1 методом ВЭЖХ		370,0	444,00
Определение микотоксина М1 методом ТСХ		340,0	408,00
Определение афлатоксина М1 методом ВЭЖХ		370,0	444,00
Определение дезоксиниваленола (вомикотоксина) методом ТСХ		341,0	409,20
Определение зеараленона методом ВЭЖХ		370,0	444,00
Определение зеараленона методом ТСХ		340,0	408,00
Определение охратоксина методом ТСХ		340,0	408,00
Определение охратоксина методом ВЭЖХ		370,0	444,00
Определение Т-2 токсина методом ТСХ		340,0	408,00
Определение патулина методом ТСХ		340,0	408,00

Радиологические исследования		
Определение стронция-90	385,0	462,00
Определение цезия-137	385,0	462,00
Микробиологические показатели		
КМФАиМ	210,0	252,00
БГКП	280,0	336,00
E. coli	230,0	276,00
Proteus	140,0	168,00
Патогенные сальмонеллы	225,0	270,00
S. aureus	150,0	180,00
Определение листерий	240,0	288,00
Плесени, дрожжи	130,0	156,00
Определение сульфитредуцирующих клостридий	170,0	204,00
Исследование молока и молочной продукции		
Определение соматических клеток	105,0	126,00
Определение молочнокислых микроорганизмов	180,0	216,00
Исследование воды		
Определение общего микробного числа ОМЧ	180,0	216,00
Определение общих колиформных бактерий	160,0	192,00
Определение термотолерантных колиформных бактерий	160,0	192,00
Исследование кормов		
Кишечная палочка E. coli	225,0	270,00
Общемикробное число	210,0	252,00
Proteus	140,0	168,00
Определение и выделение микроскопических грибов ОЧГ	210,0	252,00
Бактериологическое исследование на соответствие требованиям «Правила бак. исследований кормов»	430,0	516,00
Определение токсичности кормов биопробой на инфузориях	285,0	342,00
Антибиотики:		
Определение антибиотиков в молоке (качественный) экспресс-метод	500,0	600,00
Определение антибиотиков в молоке (количественный)	600,0	720,00
Определение антибиотиков в пищевой продукции (чашечный метод)	600,0	720,00
Определение антибиотиков (левомицитина, антибиотиков тетрациклиновой группы) методом ИФА	950,0	1140,00
Токсичные элементы:		
Свинец методом пламенной ААС	350,0	420,00
Кадмий методом пламенной ААС	350,0	420,00
Ртуть визуально-колориметрический метод	350,0	420,00
Мышьяк визуально-колориметрический метод	350,0	420,00
Цинк методом пламенной ААС	350,0	420,00
Медь методом пламенной ААС	320,0	384,00
Железо методом пламенной ААС	320,0	384,00

Марганец методом пламенной ААС	320,0	384,00
Кобальт методом пламенной ААС	320,0	384,00
Магний методом пламенной ААС	320,0	384,00
Хром методом пламенной ААС	430,0	516,00
Серебро методом пламенной ААС	430,0	516,00
Никель методом пламенной ААС	385,0	462,00
Селен методом пламенной ААС	385,0	462,00
Сурьма методом пламенной ААС	385,0	462,00
Определение интегральной токсичности объектов окружающей среды с помощью люминесцентного бактериального теста «Эколюм»	1700,0	2040,00
Биохимические и морфологические показатели крови:		
АЛаТ	40,0	48,00
АСаТ	40,0	48,00
Альфа-амилаза	53,0	63,60
Магний	44,0	52,80
Панкреатическая амилаза	37,0	44,40
Кальций	37,0	44,40
Креатинин	37,0	44,40
Глюкоза	37,0	44,40
Общий белок	36,0	43,20
Альбумин	37,0	44,40
Билирубин общий	42,0	50,40
Холестерин	39,0	46,80
Триглицериды	42,0	50,40
Мочевина	41,0	49,20
Железо	41,0	49,20
Липаза	37,0	44,40
Фосфор	41,0	49,20
Мочевая кислота	89,0	106,80
Морфологические показатели крови	150,0	180,00
Перекисное окисление липидов и система антиоксидантной защиты		
Каталаза	241,0	289,20
Супероксиддисмутаза	312,0	374,40
Малоновый диальдегид	244,0	292,80
Визуализация частиц		
Сканирующая зондовая микроскопия (1 образец)	1300,0	1560,00
Определение размеров и зета-потенциала частиц (1 образец)	700,0	840,00
Оформление протокола	120,0	144,00

Заведующий испытательным центром

ФГБНУ ФНЦ БСТ РАН



Т.Н. Холодилина