

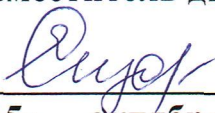
ЦЕНТР КОЛЛЕКТИВНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

**Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Федеральный научный центр биологических систем и агротехнологий
Российской академии наук»**

460000, г. Оренбург, ул. 9-го Января, д. 29, тел. /факс (3532) 308-170, 308-177

Согласовано:

Заместитель директора по научной работе



Сизова Е.А.

«15» октября 2024 года

Утверждаю:
Директор ФГБНУ ФНЦ БСТ РАН



Лебедев С.В.

«15» октября 2024 года

ПРАЙС-ЛИСТ

**на оказание услуг по проведению испытаний
центром коллективного пользования**

Оренбург, 2024

Наименование продукции	Показатель	Цена анализа без НДС, руб.	Цена анализа с НДС, руб.
1. Мясо и мясная продукция, мясо птицы, яйца и продукты их переработки	Органолептические показатели	120	144
	Массовая доля влаги	165	198
	Массовая доля белка	400	480
	Массовая доля жира	350	420
	Массовая доля хлористого натрия	95	114
	Массовая доля фосфора	350	420
	Массовая доля нитритов	90	108
	Массовая доля хлоридов	90	108
	Массовая доля общей золы	155	186
	Массовая доля костного остатка	350	420
1.1. Длиннейшая мышца спины, мясо-фарш, сало	Первоначальная и гигроскопическая влага	330	396
	Влагоемкость и рН	150	180
	Массовая доля белка	400	480
	Массовая доля жира	350	420
	Массовая доля золы	155	186
	Триптофан	350	420
	Оксипролин	350	420
	Число Гюбля	140	168
Температура плавления	135	162	
2. Молоко и молочная продукция	Влажность	160	192
	Плотность	75	90
	Кислотность	75	90
	Жир	350	420
	Белок	400	480
	Определение хлористого натрия	95	114
	Массовая доля сахара	220	264
	Массовая доля сахарозы	220	264
	Соматические клетки	135	162
	СОМО	105	126
	Определение пастеризации (фосфатаза или пероксидаза)	140	168
	Селекционный контроль качества молока для племенных хозяйств (жир, белок, СОМО, плотность, температура заморозания в 1 пробе)	60	
	3. Продукция масложировой промышленности	Зола	155
Перекисное число		215	258
Кислотное число		215	258
Влага и летучие вещества		160	192
Нежировые примеси и отстой		95	114
4. Зерно и продукты его переработки	Влажность	165	198
	Белок (экспресс анализатор)	330	396

	Белок	400	480
	Зольность	155	186
	Натура	200	240
	Стекловидность	250	300
	Клейковина (количество, качество)	380	456
	Число падения	250	300
	Содержание сорной и зерновой примеси	150	180
	Зараженность вредителями	130	156
5. Корма, комбикорма, кормовые добавки, растительные образцы	Подготовка проб (измельчение, размол)	150	180
	Органолептические показатели	95	114
	Определение влаги	165	198
	Определение сырого протеина	400	480
	Определение сырого жира	350	420
	Определение сырой клетчатки	270	324
	Определение сырой золы	155	186
	Определение сахара	250	300
	Определение крахмала	250	300
	Определение каротина	170	204
	Определение органических кислот в силосах	280	336
	Определение нитратов	90	108
	Определение нитритов	90	108
	Определение поваренной соли	170	204
	Определение кальция	320	384
	Определение фосфора	320	384
	Определение калия	450	540
	Определение кислотного числа	215	258
	Определение перекисного числа	215	258
	Определение металлопримеси	85	102
Определение зольности в зерне	155	186	
Расчет питательности корма (обменная энергия, кормовые единицы)	250	300	
6. Почва	Подготовка проб (измельчение, размол)	150	180
	Подвижный калий	450	540
	Подвижный фосфор	320	384
	Органическое вещество (гумус)	350	420
	Солевая вытяжка и ее рН	150	180
	Азот нитратный	220	264
	Обменный аммоний	300	360
	Общий азот	400	480
	Обменный кальций	420	504
	Обменный магний	420	504
	Подвижная сера	250	300
7. Масличные культуры	Цвет и запах	95	114
	Влажность	165	198

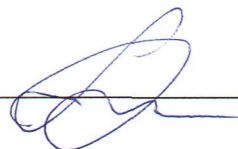
	Сорная и масличная примесь	155	186	
	Масличность	500	600	
	Перекисное число	215	258	
	Кислотное число (для подсолнечника)	215	258	
8. Вода питьевая, минеральная	рН	85	102	
	Общая жесткость	195	234	
	Хлориды	165	198	
	Медь	215	258	
	Цинк	215	258	
	Свинец	230	276	
	Железо	215	258	
	Марганец	215	258	
	Кадмий	230	276	
	Сухой остаток	270	324	
	Сульфаты	190	228	
	Нитриты	190	228	
	Щелочность	150	180	
	Фосфаты	190	228	
	Нефтепродукты	325	390	
	Органолептические показатели	95	114	
	Двуокись углерода	90	108	
	Массовая концентрация основных ионов:			
		Нитраты	140	168
		Нитриты	165	198
		Кальций	180	216
		Магний	180	216
		Перманганатная окисляемость	150	180
		Гидрокарбонат-ион	130	156
		Хлориды	165	198
	9. Водка	Крепость	135	162
Щелочность		95	114	
Массовая концентрация уксусного альдегида		210	252	
Массовая концентрация сивушного масла		210	252	
Массовая концентрация сложных эфиров		210	252	
Объемная доля метилового спирта		210	252	
Исследование на содержание:				
Витамин (А, Е, Д, В ₁ , В ₂) каждый отдельно		380	456	
Летучие жирные кислоты		2500	3000	
Жирно кислотный состав		2500	3000	
Жирно кислотный состав нестандартных или экспериментальных проб		2800	3360	
Аминокислотный состав		2600	3120	

Определение бензапирена методом ВЭЖХ	450	540
Определение N-нитрозаминов метом ТСХ	500	600
Пестициды:		
Определение ГХЦГ (изомеров) и ДДТ (метаболитов) в пищевых продуктах, воде, кормах методом ТСХ	1000	1200
Определение гексахлорбензола в пищевых продуктах методом ТСХ	550	660
Определение ртуторганических пестицидов в пищевых продуктах методом ТСХ	550	660
Определение 2,4-Д кислоты в пищевых продуктах методом ТСХ	550	660
Микотоксины:		
Определение микотоксина В1 методом ТСХ	380	456
Определение афлатоксина В1 методом ВЭЖХ	420	504
Определение микотоксина М1 методом ТСХ	380	456
Определение афлатоксина М1 методом ВЭЖХ	420	504
Определение дезоксиниваленола методом ТСХ	380	456
Определение зеараленона методом ВЭЖХ	420	504
Определение зеараленона методом ТСХ	380	456
Определение охратоксина методом ТСХ	380	456
Определение охратоксина методом ВЭЖХ	420	504
Определение Т-2 токсина методом ТСХ	380	456
Определение патулина методом ТСХ	380	456
Радиологические исследования:		
Определение стронция-90	420	504
Определение цезия-137	420	504
Микробиологические показатели:		
КМФАиМ	260	312
БГКП	340	408
Escherichia coli	280	336
Proteus	170	204
Патогенные сальмонеллы	275	330
Staphylococcus aureus	180	216
Listeria	290	348
Плесени, дрожжи	160	192
Определение сульфитредуцирующих клостридий	210	252
Исследование молока и молочной продукции:		
Определение соматических клеток	135	162
Определение молочнокислых микроорганизмов	250	300
Исследование воды:		
Определение общего микробного числа ОМЧ	250	300
Определение общих колиформных бактерий	220	264

Определение термотолерантных колиформных бактерий	220	264
Исследование кормов:		
Кишечная палочка (<i>Escherichia coli</i>)	280	336
Общее микробное число	260	312
<i>Proteus</i>	180	216
Определение и выделение микроскопических грибов ОЧГ	260	312
Бактериологическое исследование на соответствие требованиям «Правила бактериологических исследований кормов»	530	636
Определение токсичности кормов биопробой на инфузориях	350	420
Элементный состав:		
Медь методом пламенной ААС	450	540
Железо методом пламенной ААС	450	540
Марганец методом пламенной ААС	450	540
Кобальт методом пламенной ААС	450	540
Магний методом пламенной ААС	450	540
Цинк методом пламенной ААС	450	540
Свинец методом пламенной ААС	450	540
Кадмий методом пламенной ААС	450	540
Никель методом пламенной ААС	450	540
Хром методом пламенной ААС	450	540
Серебро методом пламенной ААС	450	540
Элементный состав (27 элементов) методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой на приборе Agilent 7900 ICP-MS	3500	4200
Биохимические и морфологические показатели крови		
АЛТ (аланинаминотрансфераза)	75	90
АСТ (аспартатаминотрансфераза)	75	90
α -амилаза	90	108
Панкреатическая амилаза	75	90
Магний	83	100
Кальций	83	100
Креатинин	83	100
Глюкоза	75	90
Общий белок	75	90
Альбумин	75	90
Билирубин общ.	83	100
Билирубин прям.	83	100
Холестерин	75	90
Триглицериды	83	100
Мочевина	75	90
Железо	83	100
Липаза	75	90
Фосфор	83	100
Мочевая кислота	165	198

Морфологические показатели крови	300	360
Визуализация:		
Сканирующая зондовая микроскопия, 1 образец	2550	3060
Определение размера частиц (гидродинамический диаметр, доля частиц по объему, по площади поверхности), 1 образец	4500	5400
Определение дзета-потенциала частиц (+вязкость суспензии, концентрационный индекс), 1 образец	4500	5400
Определение интегральной токсичности с помощью биотеста «Эколюм»	4000	4800
Прием, регистрация образца, оформление протокола	150	180
Услуги, не вошедшие в прейскурант, оказываются по договорным ценам.		
Проведение экспериментов по схеме заказчика (для бакалавров, магистрантов, аспирантов)		

Руководитель ЦКП ФГБНУ ФНЦ БСТ РАН



Т.Н. Холодилина