

*Авдюкова*

№ п/п	Виды продукции	Виды испытаний	Стоимость за единицу, руб.
1	2	3	5
6	Молоко и продукция молочной и маслосырочной промышленности	Прием и регистрация пробы . Оформление и выдача протокола испытаний.	300
		Подготовка к исследованию ( приготовление реактивов, взятие навесок, мойка посуды и т.д.)	264
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
1		массовая доля общего азота и массовая доля белка	743
2		массовая доля общего белка	448
3		массовая доля белка	448
4		массовая доля жира	411
5		массовая доля сахарозы и лактозы (молочного сахара)	448
6		массовая доля сахарозы	448
7		массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчете на инвертный	448
8		м.д. сухого обезжиренного вещества	280
9		Качество пастеризации:	0
10		-пероксидаза	279
11		-фосфатаза	370
12		-кислая фосфатаза	370
13		группа чистоты	224
14		титруемая кислотность ( сыворотка, йогурты)	280
15		м.д. сухого обезжиренного молочного остатка	224
16		кислотность	295
17		активная кислотность (рН)	197
18		массовая доля небелкового азота	295
19		массовая доля кальция	355
20		массовая доля влаги	318
21		массовая доля влаги и сухого вещества( масло без наполнителя)	350
22		массовая доля хлористого натрия	224
23		кислотность	280
24	плотность	100	
25	соматические клетки	448	
26	индекс растворимости	215	

27	термоустойчивость	276
28	размеры кристаллов молочного сахара	172