

Costo analisi per prestazione a tariffa

Codice: MICROALIMENTI

- 1) Prove di liofilizzazione di colture microbiche o loro surnatanti euro 600 per allestimento+ 50 euro/die addizionali
- 2) Prove di spray drying di colture microbiche o loro surnatanti (500ml) euro 600
- 3) Utilizzo del fermentatore per prove di fermentazione euro 600 per allestimento +50 euro/die
- 4) Prove di centrifugazione di colture microbiche euro 50-100
- 5) Determinazione del profilo in molecole volatili mediante GC/MS-SPME euro 150-200
- 6) Analisi della composizione in acidi grassi di membrane microbiche euro 150-200
- 7) Analisi di attività metaboliche di microrganismi (screening in piastra o metodi spettrofotometrici) euro 50-100
- 8) Valutazione del profilo lipolitico di un ceppo microbico euro 150-250
- 9) Valutazione del profilo proteolitico di un ceppo microbico euro 150-250
- 10) Valutazione del profilo di antibiotico resistenza di un ceppo microbico euro 100-150
- 11) Valutazione dell'attività antimicrobica di specifiche sostanze 70-150 euro
- 12) Valutazione di caratteri tecnologici convenzionali e non convenzionali di un ceppo microbico euro 100-1000
- 13) Isolamento, caratterizzazione e selezione di starter ad uso alimentare euro 200-300
- 14) Caratterizzazione tecnologica e funzionale di batteri probiotici (sopravvivenza in specifici prodotti alimentari, sopravvivenza alla simulazione del tratto digestivo) (da valutare in base alla richiesta)
- 15) Identificazione di isolati microbici mediante metodi molecolari euro 120-150
- 16) Prove Di Vitalita' E Attivita' Metabolica Di Starter Microbici euro 200
- 17) Allestimento Challenge test in alimento euro 1500-3000
- 18) Corsi di microbiologia degli alimenti per operatori industriali euro 75-100/ora
- 19) Determinazione del carico di uno specifico gruppo microbico in alimento euro 40-70
- 20) Presenza/assenza di microrganismi patogeni in alimento secondo metodiche ISO euro 100-150
- 21) Determinazione di acido lattico e acetico mediante kit enzimatico euro 50-70 (AOENZIM)
- 22) Valutazione dell'attività antiossidante di alimenti, estratti, prefermenti ecc. attraverso la metodologia spettrofotometrica più appropriata in base alle caratteristiche del prodotto (DPPH, ABTS, fenoli totali, TBARS) euro 70-100
- 23) Determinazione di peptidi bioattivi da matrici alimentari tramite metodo OPA euro 120
- 24) Determinazione di etilcarbammato in bevande fermentate euro 150-250
- 25) Ricerca Di Ammine Biogene Via HPLC euro 300
- 26) Analisi Quali-Quantitativa Acidi Organici Via HPLC euro 180