

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ANALİZ ÜCRETLERİ (2025 yılına ait)			
MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ			
Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat/numune
Renk	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	900
Suda Çözünür Kuru Madde	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	750
pH	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	600
Titrasyon Asitliği (yağsız ürünler)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	750
Toplam Şeker (titrimetrik)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	1500
İnvert Şeker (titrimetrik)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	1500
Tuz (Mohr yöntemi)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	1200
Nem (etüv)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	750
Kül (kül fırını)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	1100

Bulanıklık (türbidimetre)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	600
Toplam Fenolik Madde (spektrofotometrik)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	2000
Antioksidan Kapasite (spektrofotometrik)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	2000
Meyve Suyu Durultma Denemeleri	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	2500
Pulp oranı (Meyve suyu)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	500
Formol Sayısı	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	1000
Haşlama yeterlilik testi (peroksidaz enzim aktivitesi)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	1500
Dolgu sıvısı oranı (konserve)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	500
Dolum oranı tayini (konserve)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	500
Meyve oranı tayini (reçel ve marmelatlar)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	500
Süzme ağırlığı tayini (konserve)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	500
Tepe boşluğu tayini (konserve)	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	500

Siyah/kırmızı tayini (salça)	benek	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	500
Viskozite (Bostwick Konsistometresi)	tayini	Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	750
Su Aktivitesi Tayini		Meyve-Sebze İşleme Lab.	Prof. Dr. Cemal Kaya Prof. Dr. Aslıhan Demirdöven Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent Çoşkun Dr. Öğr. Üyesi Esra ESİN	1000

TAHIL VE ÜRÜNLERİ			
Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat (TL)
Diyet Lifi Toplam Diyet Lifi Çözünmez Diyet Lifi Çözünür Diyet Lifi (AACC 931.43-931.45) Enzimatik yöntem	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	3000
Nişasta Fraksiyonlarının Tespiti Toplam Glikoz Hızlı Kullanılabilir Glikoz Hızlı Sindirilebilir Nişasta Yavaş Sindirilebilir Nişasta Dirençli Nişasta Nişasta Hidroliz İndeksi (İn vitro yöntem)	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	3500
Buğdayda yabancı madde miktarının belirlenmesi (1 buğday örneği için)	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	750
Buğdayda 1000 tane ağırlığının belirlenmesi (1 buğday örneği için)	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	750
Buğdayda sertlik tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	750
Hektolitre Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	750
Yaş Gluten Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	1000
Kuru Gluten Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	1000
Gluten İndex Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	1000
Sedimentasyon (Zeleny) Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	1000
Modifiye Sedimentasyon Tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	1000
Unda kül miktarı tayini	Tahıl Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Ali CİNGÖZ	750

ET VE ÜRÜNLERİ			
Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat
Protein (kjeldahl)	Et Teknolojisi lab	Prof. Dr. Ümran Çiçek	1250
Yağ (sıcak ekstraksiyon)	Et Teknolojisi lab	Prof. Dr. Ümran Çiçek	1250
Nem	Et Teknolojisi lab	Prof. Dr. Ümran Çiçek	350
Kül tayini	Et Teknolojisi lab	Prof. Dr. Ümran Çiçek	350
Tuz tayini	Et Teknolojisi lab	Prof. Dr. Ümran Çiçek	750

FERMENTASYON TEKNOLOLOJİSİ			
Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat
Yoğunluk (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Prof. Dr. Mustafa BAYRAM	750
Alkol (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Prof. Dr. Mustafa BAYRAM	750
Toplam Uçar Asitlik (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Prof. Dr. Mustafa BAYRAM	1250
Toplam Asitlik (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Prof. Dr. Mustafa BAYRAM	1250
Renk (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Prof. Dr. Mustafa BAYRAM	1250
Kükürtdioksit Analizi	Fermantasyon Tek. Lab.	Prof. Dr. Mustafa BAYRAM	1250
pH (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler)	Fermantasyon Tek. Lab.	Prof. Dr. Mustafa BAYRAM	750
Toplam Fenol Bileşikleri Analizi	Fermantasyon Tek. Lab.	Prof. Dr. Mustafa BAYRAM	1500
Toplam Monomerik Antosiyanin Analizi	Fermantasyon Tek. Lab.	Prof. Dr. Mustafa BAYRAM	1500

MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER			
Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat
Aerobik koloni sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab.	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1200
Küf ve maya sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1200
Ozmofilik maya sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1350
Howard küf sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1350
Koliform sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1350
Fekal Koliform sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1200
<i>Escherichia coli</i> sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1350
<i>Salmonella</i> aranması	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1500
<i>Staphylococcus aureus</i> sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1200
<i>Bacillus cereus</i> sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1350
<i>Listeria monocytogenes</i> aranması	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1100
Laktik asit bakterisi sayımı	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1200
Ortam analizi	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	1200
İnkübasyon testi	Gıda Mikrobiyolojisi Lab	Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK	750

SÜT VE ÜRÜNLERİ			
Analizin Adı	Analizin Yürütüleceği Laboratuvar	Analizden Sorumlu Öğretim Üyesi	Yaklaşık Birim Fiyat
Yağ Tayini (Gerber Santrifüjü ile)	Süt Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Melike DEMİRKOL	500
pH	Süt Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Melike DEMİRKOL	350
Asitlik	Süt Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Melike DEMİRKOL	350
Kuru Madde Tayini	Süt Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Melike DEMİRKOL	350
Tuz Tayini	Süt Lab.	Dr. Öğr. Üyesi Melike DEMİRKOL	500

- Listede belirtilmeyen analizler ve hizmetler için kullanılan yöntemeye uygun fiyat belirlenir.
- İngilizce olarak hazırlanan döner sermaye analiz raporlarının analiz raporları dışında her bir sayfası 300 TL dir.
- Analiz ücretleri örnek tesliminde alınacaktır.
- Danışmanlık ücreti özel olarak belirlenir.
- Analizler AR-GE kapsamında yapılmaktadır.
- Fiyatlara KDV (%20) dahil değildir.