|  |  |
| --- | --- |
| **YAPILAN ANALİZLER** | **GIDA GRUBU** |
| 1. Duyusal Analiz / Organoleptik Analizler | Zeytinyağı |
| 1. Serbest Yağ Asitliği Tayini | Zeytinyağı |
| 1. Peroksit Değeri Tayini | Zeytinyağı |
| 1. Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma Tayini | Zeytinyağı |
| 1. Yağ Asitleri Kompozisyonu Tayini | Zeytinyağı |
| 1. Sterol Kompozisyonu | Zeytinyağı |
| 1. Sabunlaşmayan Madde Miktarı | Zeytinyağı |
| 1. Eritrodiol ve Uvaol Miktarı Tayini | Zeytinyağı |
| 1. Toplam Fenol Tayini | Zeytinyağı |
| 1. Sabunlaşma Sayısı | Zeytinyağı |
| 1. İyot Sayısı | Zeytinyağı |
| 1. ECN42 Tayini (Tohum Yağlarının Tespiti) | Zeytinyağı |
| 1. Trilinolein Analizi | Zeytinyağı |
| 1. Trans Yağ, Doymuş Yağ Asitleri ve Doymamış Yağ Asitleri Analizi | Zeytinyağı |
| 1. Süt Analizi (Cihazla) (Yağ, Kuru Madde, Yoğunluk, Protein, Laktoz, Su Miktarı, sıcaklık, Donma Noktası, Tuz Miktarı) | Süt |
| 1. Bitkisel Yağ Aranması | Süt ve Süt Ürünleri |
| 1. Jelatin Aranması | Süt ve Süt Ürünleri |
| 1. Nişasta Aranması | Süt ve Süt Ürünleri  Meyve ve Sebze Ürünleri |
| 1. pH Tayini | Süt ve Süt Ürünleri |
| 1. Protein/ Ham Protein | Süt ve Süt Ürünleri |
| 1. Yağ/ Ham Yağ Tayini | Tüm Gıda Maddeleri |
| 1. Rutubet ve Nem Tayini | Tüm Gıda Maddeleri |
| 1. Toplam Kül Tayini | Tüm Gıda Maddeleri |
| 1. Protein/ Ham Protein Analizi | Et ve Et Ürünleri |