|  |  |
| --- | --- |
| **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 ÜrünleriMeyve 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 |