

**Прейскурант цен на услуги и лабораторные исследования
 Инновационного научно–образовательного центра технологии и качества пищевых продуктов
 и Референтной лаборатории молочной продукции на 2023-2024 гг.
 (Без протокола, с выдачей справки о результатах исследования).**

№	Наименование	Стоимость одного исследования (тенге без НДС)
Курсы повышения квалификации для слушателей		
1	Технология производства хлебобулочных изделий (включая сырье и материалы, а также дегустацию продукции за 1 участника	100 000,0
2	Технология производства колбасных изделий (включая сырье и материалы, а также дегустацию продукции за 1 участника	100 000,0
3	Технология производства молочной продукции и мягких сыров (включая сырье и материалы, а также дегустацию продукции за 1 участника	100 000,0
4	Исследование физико-химических показателей молочной продукции (включая реактивы для исследований)	150 000,0
5	Исследование микробиологических показателей молочной продукции (включая реактивы для исследований)	150 000,0
6	Курсы по безопасности пищевой продукции. ХАССП, Критические точки технологического процесса	150 000,0
Лабораторные исследования		
1	Молоко	
1	органолептические показатели	100
2	определение степени чистоты	450
3	определение плотности	120
4	определение кислотности	120
5	pH	120
6	количество соматических клеток, ингибирующих веществ (редуктазная проба)	1 300
7	определение фальсификации	1500
8	Определение количества соматических клеток в сыром молоке вискозиметрическим методом	260
9	Определение плотности, массовой доли жира, массовой доли белка и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) в молоке, сливках и мороженом с использованием ультразвукового анализатора	250
	<i>Антибиотики:</i>	
7	левомецетин	2500
2	Продукты молочные, кисломолочные, национальные и консервы молочные	
1	органолептические показатели	100
2	определение кислотности	120
3	определение влаги	150
4	определение жира	450
5	определение поваренной соли	750

6	определение содержания спирта (алкоголя)	350
	<i>Антибиотики:</i>	
7	левомецетин	2500
	Микробиологические показатели:	
1	Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) методом посева	1500
2	Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП) методом посева (молоко и продукты переработки молока)	2500
3	Определение дрожжей методом посева	2500
4	Определение плесневых грибов методом посева	2500
5	Определение количества соматических клеток визуальным методом (сырое молоко)	450

СОГЛАСОВАНО:

И.О. Директора департамента стратегии,
науки и международной связи

Кененбаев С.Б.

Руководитель центра

Сулейменова Ж.М.