

**ВИПРОБУВАЛЬНИЙ ЦЕНТР  
ІНСТИТУТУ ТВАРИННИЦТВА НААН УКРАЇНИ**  
61026, м. Харків, вул. Тваринників, буд. 1-А

**КОШТОРИСНА ВАРТІСТЬ ДОСЛІДЖЕНЬ**

**ЛАБОРАТОРІЯ ОЦІНКИ І МОНІТОРИНГУ ЯКОСТІ ТВАРИННИЦЬКОЇ  
ПРОДУКЦІЇ ТА КОРМІВ**

№ п/п	Найменування досліджень і послуг	Ціна дослідження зразок / грн.
<b>ЗООХІМІЧНИЙ АНАЛІЗ КОРМІВ ТА ЇХ КОМПОНЕНТІВ</b>		
1	Підготовка зразка (розбирання, сушіння, помел)	1750,00
2	Волога	
3	Сирий протеїн	
4	Сира клітковина	
5	Сирий жир	
6	Сира зола	
7	Кальцій загальний	
8	Фосфор неорганічний	
9	Клітковина нейтральнодетергентна (НДК)	250,00
10	Клітковина кислотнодетергентна (КДК)	250,00
11	Небілковий азот	350,00
12	Сечовина (карбамід)	250,00
13	Обробка даних	200,00
14	Перекисне число жиру	350,00
15	Кислотне число жиру	350,00
16	Активність уреазы і АПР в сої	250,00
17	Загальна кислотність силосу	250,00
18	Вміст вільних та зв'язаних органічних кислот	400,00
19	Розчинність та розщеплюваність сирого протеїну	400,00
20	Показник концентрації водневих іонів (рН)	150,00
21	Вміст захищеного протеїну та крохмалю	9300,00

№ п/п	Найменування досліджень і послуг	Ціна дослідження зразок / грн.
<b>ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МОЛОКА</b>		
1	Аналіз молока комплексний (без додавання консерванту) З додаванням консерванту  в т.ч. хімічний склад: суха речовина, жир, білок, лактоза, сухий знежирений залишок (інструментально) та точка замерзання вміст соматичних клітин (інструментально) консервант	18,00 19,80  9,00 9,00 1,80
2	Органолептичні властивості: колір, консистенція, смак, аромат, ступінь чистоти за еталоном	15,00
3	Фізико-технологічні властивості: густина, кислотність	15,00
4	Експертна (арбітражна) оцінка якості 1 зразка збірного молока	400,00
5	Вміст сечовини	250,00
<b>ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСА</b>		
6	Підготовка зразка (розбирання, сушіння, помел)	100,00
7	Суха речовина	150,00
8	Жир	300,00
9	Загальний протеїн	250,00
10	Зола	100,00
<b>Біологічна і харчова повноцінність білків м'яса:</b>		
11	Вміст триптофану	250,00
12	Вміст оксипроліну	250,00
13	Кислотність (рН)	50,00
14	Колір по водній витяжці (інструментально)	100,00
15	Вологоутримуюча здатність	100,00
16	Уварка	100,00
17	Ніжність	100,00
18	Дегустаційні властивості м'яса та бульйону	350,00
19	Обробка даних	150,00
<b>Дослідження якості жиру тваринного походження:</b>		
20	Суха речовина	150,00
21	Вміст клітинних оболонок	50,00
22	Перекисне число жиру	350,00
23	Кислотне число жиру	350,00

**Контактні особи:**

**Прусова Галина Леонідівна** - завідувач Випробувального центру ІТ НААН,  
кандидат сільськогосподарських наук

**тел. 0506621711; E-mail: galinaprusova1103@gmail.com**

**Єлецька Тетяна Олександрівна** - зав. лабораторії оцінки і моніторингу  
якості тваринницької продукції та кормів, кандидат біологічних наук,  
старший дослідник

**тел. 0686160142; E-mail: it\_phys@ukr.net**

**Ляшенко Наталія В'ячеславівна** – керівник групи з оцінки якості кормів та  
продукції тваринного походження

**тел. 0956528126; E-mail: itcorm16@gmail.com**