



## BURHANIYE TİCARET ODASI LABORATUVAR HİZMETLERİ

YAPILAN ANALİZLER	GIDA GRUBU
1. Duyusal Analiz / Organoleptik Analizler	Zeytinyağı
2. Serbest Yağ Asitliği Tayini	Zeytinyağı
3. Peroksit Değeri Tayini	Zeytinyağı
4. Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma Tayini	Zeytinyağı
5. Yağ Asitleri Kompozisyonu Tayini	Zeytinyağı
6. Sterol Kompozisyonu	Zeytinyağı
7. Sabunlaşmayan Madde Miktarı	Zeytinyağı
8. Eritrodiol ve Uvaol Miktarı Tayini	Zeytinyağı
9. Fenolik Bileşiklerin Tayini	Zeytinyağı
10. Yağ/ Ham Yağ Tayini	Zeytinyağı
11. Sabunlaşma Sayısı	Zeytinyağı
12. İyot Sayısı	Zeytinyağı
13. ECN42 Tayini (Tohum Yağlarının Tespiti)	Zeytinyağı
14. Trilinolein Analizi	Zeytinyağı
15. Trans Yağ, Doymuş Yağ Asitleri ve Doymamış Yağ Asitleri Analizi	Zeytinyağı
16. Uçucu Madde Miktarı	Zeytinyağı
17. Bitkisel Yağ Aranması	Süt ve Süt Ürünleri
18. Jelatin Aranması	Süt ve Süt Ürünleri
19. Nişasta Aranması	Süt ve Süt Ürünleri
20. pH Tayini	Süt ve Süt Ürünleri
21. Protein/ Ham Protein	Süt ve Süt Ürünleri
22. Tuz Tayini	Süt ve Süt Ürünleri
23. Rutubet ve Nem Tayini	Tüm Gıda Maddeleri
24. Toplam Kül Tayini	Tüm Gıda Maddeleri
25. Kolajen/Et Protein Oranı Analizi	Et ve Et Ürünleri
26. Şeker Bileşenleri	Şeker Oranı Yüksek Gıda Maddeleri