



BURHANIYE TİCARET ODASI DUYUSAL VE KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI

AROMATİK BİTKİLER ANALİZLERİ

1. Uçucu Yağ Bileşen analizi
2. Sabit Yağ Asidi Kompozisyonu
3. Hidrosol Analizi
4. Total Fenolik
5. Organoleptik Muayene(renk, tat koku, görünüş)
6. Timokinon
7. Flavonol Glikozitleri
8. Oleuropein
9. Zeytin yaprağı drog
10. Apigenin 7-glikosit
11. Rosmarinik Asit Analizi
12. Glisirizik Asit Analizi
13. Ellagic Asit Analizi
14. Curcumine Analizi
15. Resveratrol Analizi
16. Carnosol Analizi
17. Carnosic asit Analizi
18. Total Flavonoid Analizi
19. Total Antosiyanin Analizi
20. Total Karotenoid Analizi
21. Hypericin Analizi
22. "Dpph serbest radikal giderim aktivitesi (% İnhibisyon) Analizi"
23. Seçilmiş Bazı Pestisitlerin Tespiti ve Miktarının Belirlenmesi Analizi
24. Polar Pestisit Analizleri
25. Pestisit (Un)



BURHANIYE TİCARET ODASI

DUYUSAL VE KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI

MEYVE VE SEBZE ANALİZLERİ

1. Organoleptik Muayene(renk, tat koku, görünüş)
2. Yağ Miktarı Tayini
3. Nişasta Tayini
4. Rutubet ve Kuru Madde Tayini
5. Kül Tayini
6. Bağlı Yoğunluk Tayini
7. Şeker Tayini
8. pH Tayini
9. Karbonhidrat
10. Lif
11. (Sorbik Asit-Benzoik Asit)HPLC-DAD Metodu-Kükürdioksit Tayini
12. Briks (Suda Çözünen Katı Madde) Tayini
13. Titrasyon Asitliği Tayini
14. Formol Sayısı Tayini
15. Prolin Tayini Spektrofotometrik Metot
16. Dekstroz Eşdeğerinin Tayini Lane-Eynon Metodu
17. Organik Asit Tayini HPLC-DAD Metodu (Tartaric Acid, Citric Acid, Lactic Acid, Malic Acid, Quinic Acid)
18. Seçilmiş Bazı Pestisitlerin Tespiti ve Miktarının Belirlenmesi Analizi GC-MS/MS Metodu
19. Polar Pestisit Analizleri



BURHANIYE TİCARET ODASI
DUYUSAL VE KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI

ET VE ET ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ

1. Toplam yağ miktarı
2. Rutubet ve Kuru Madde Tayini
3. pH Tayini
4. Toplam Protein miktarı analizi
5. Nişasta Tayini Titrimetrik Metot
6. Kül Tayini
7. Tuz Tayini
8. Karbonhidrat Tayini, Nisasta Muhtevası Tayini (Kantitatif-miktar), Toplam Enerji
9. Karbonhidrat Tayini, Nisasta Muhtevası Tayini (Kantitatif-miktar)
10. Hidroksiprolin (Kolojen) ve Kolojen/Protein Oranı Tayini Spektrofotometrik
11. Bitkisel Yağ aranması
12. Benzoik Asit Tayini (Benzoat)
13. Sorbik Asit Tayini (Sorbit)
14. Uçucu ve yarı uçucu madde
15. Seçilmiş Bazı Pestisitlerin Tespiti ve Miktarının Belirlenmesi Analizi GC-MS/MS Metodu
16. Polar Pestisit Analizleri



BURHANIYE TİCARET ODASI
DUYUSAL VE KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ

1. Organoleptik Muayene(renk, tat, koku, görünüş)
2. Yağ miktarı tayini
3. Protein miktarı Tayini
4. Yağsız kuru madde tayini
5. Rutubet ve Kuru Madde Tayini
6. Bitkisel Yağ Aranması GC-FID Metodu
7. Kül Tayini
8. Tuz miktarı tayini
9. Asitlik Tayini SH ve PH
10. Karbonhidrat Tayini
11. Enerji Tayin
12. Toplam Şeker Tayini (Lane/Eynon Metodu)
13. Bağlı Yoğunluk Tayini
14. Yoğurтта Nişasta Aranması
15. Yoğurтта Jelatin Aranması
16. Tereyağında İyot Değeri Tayini
17. Karbonat (soda) Testi
18. Şeker Kompozisyonu (Fruktoz, Glikoz, Sakaroz, Maltoz ve Laktoz) Tayini HPLC-RID Metodu
19. Yağ Asitleri ve Trigliserid Kompozisyonu
20. Doymuş - Doymamış Yağ Asitleri Toplam
21. Natamisin Tayini HPLC-DAD Metodu
22. Taurin Tayini hplc-uv Metodu
23. Polar Pestisit Analizi
24. Seçilmiş Bazı Pestisitlerin Tespiti ve Miktarının Belirlenmesi Analizi GC-MS/MS Metodu



BURHANIYE TİCARET ODASI

DUYUSAL VE KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI

ZEYTİN ANALİZLERİ

1. Salamurada Tuz Tayini
2. Zeytin Danesinde Tuz Tayini

ZEYTİNYAĞI ANALİZLERİ

1. Organoleptik Muayene(renk, tat, koku, görünüş)
2. Serbest Yağ Asitliği Tayini
3. Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma Tayini
4. Peroksit Değeri Tayini
5. Yağ Asitleri Kompozisyonu Tayini
6. Sterol Kompozisyonu
7. Fenolik Bileşiklerin Tayini
8. Gerçek ve Teorik ECN 42 Triglicerid İçeriği Arasındaki Maksimum Farkın Tayini
9. Pirinada Yağ Miktarı Tayini
10. Sabunlaşmayan Madde Miktarı Tayini
11. Rutubet ve Nem Miktarı Tayini
12. Uçucu Madde Tayini
13. Eritrodiol ve Uvaol Miktarı Tayini
14. Kırılma İndisi Tayini
15. Kül Tayini
16. pH
17. Trans Yağ Asidi İzomerleri Tayini
18. Seçilmiş Bazı Pestisitlerin Tespiti ve Miktarının Belirlenmesi (GC-MS/MS Metodu)
19. Polar Pestisit Analizleri
20. Antioksidan Tayini HPLC-DAD Metodu (BHA, BHT, TBHQ, Propyl Gallade, Octyl Gallade, Lauryl Gallade)



BURHANIYE TİCARET ODASI
DUYUSAL VE KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI

BAL ANALİZLERİ

1. Duyusal / Organoleptik Analiz
2. Nem Tayini
3. Yabancı Madde Tayini
4. Diastaz Sayısı
5. Hidroksimetil Furfurol (HMF) Tayini (HPLC ile)
6. pH Tayini
7. Dekstrin Tayini
8. Serbest Asitlik Tayini
9. İnvirt Şeker Tayini
10. Prolin Tayini
11. Suda çözünmeyen madde
12. Şeker Kompozisyonu Tayini
13. Naftalin Tayini
14. Elektriksel İletkenlik Tayini