

Na osnovu člana 3. Pravilnika o sticanju i raspodeli sopstvenih prihoda Tehnološkog fakulteta Novi Sad, Savet Tehnološkog fakulteta Novi Sad donosi

CENOVNIK USLUŽNIH ANALIZA

koje se realizuju izvan organizacionih jedinica Laboratorije

1. ANALIZE SKROBA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR LJUBICA DOKIĆ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorija br. 15, V sprat stare zgrade Fakulteta
- Laboratorija br. 15, III spart stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
1.1.	Određivanje sadržaja amiloze i amilopektina	3.000,00
1.2.	Rastvorljivost skrobnih modifikata	1.000,00
1.3.	Viskozitet skroba i skrobnih modifikata po Brabenderu	1.500,00
1.4.	Viskozitet skroba i skrobnih modifikata po Brukfildu	1.000,00
1.5.	Određivanje sadržaja skroba po Ewersu	800,00
1.6.	Određivanje DE vrednosti skrobnih hidrolizata	800,00
1.7.	Određivanje sadržaja glukoze u skrobnim hidrolizatima	800,00
1.8.	Određivanje sadržaja skroba (enzimska metoda)	1.500,00
1.9.	Reološka analiza (kriva proticanja i parametri proticanja) prehrambenih proizvoda	3.000,00
1.10.	Reološka analiza (kriva proticanja i parametri proticanja) prehrambenih proizvoda sa promenom temperature	5.000,00

2. ANALIZE ŠEĆERA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR ZITA ŠEREŠ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorije br. 4, 9 i 10, V sprat stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
2.1.	Određivanje polarizacije melase ($^{\circ}\text{S}$ ili $^{\circ}\text{Z}$)	500,00
2.2.	Određivanje polarizacije smeđeg šećera, polubelog šećera i belog šećera standardnom metodom ($^{\circ}\text{S}$ ili $^{\circ}\text{Z}$)	500,00
2.3.	Određivanje suve materije metodom sušenja u melasi, smeđem šećeru, polubelom šećeru i belom šećeru (% m/m)	400,00
2.4.	Određivanje suve materije refraktometrijski u melasi, smeđem šećeru, polubelom šećeru i belom šećeru ($^{\circ}\text{Bx}$)	400,00
2.5.	Određivanje pepela konduktometrijski u melasi (%sm)	500,00
2.6.	Određivanje pepela konduktometrijski u smeđem šećeru, polubelom šećeru i belom šećeru (%sm)	500,00
2.7.	Određivanje boje u rastvoru smeđeg šećera, polubelog šećera, belog šećera metodom spektrofotometrije (ICUMSA)	500,00
2.8.	Određivanje boje u melasi metodom spektrofotometrije (ICUMSA)	500,00
2.9.	Sadržaj invertnog šećera po metodi Berlinskog instituta u melasi (%sm)	800,00
2.10.	Ostatak sumpor-dioksida u smeđem šećeru, polubelom šećeru i belom šećeru metodom spektrofotometrije (mg/kg)	650,00
2.11.	Senzorna ocena belog šećera, polubelog šećera i smeđeg šećera metodom bodovanja	450,00
2.12.	Mišljenje o deklaraciji	200,00

NAPOMENA:

Navedene analize se rade u skladu sa važećim PRAVILNIKOM O KVALITETU ŠEĆERA ("Sl. list SFRJ", br. 7/92 i "Sl. list SCG", br. 56/2003 - dr. pravilnik i 4/2004 - dr. pravilnik)

3. ANALIZE BRAŠNA I PEKARSKIH PROIZVODA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR DRAGANA ŠORONJA-SIMOVIĆ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorije br. 10 i 13, V sprat stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
3.1.	Jednofazni postupak određivanja sadržaja vlage brašna i testenine	400,00
3.2.	Dvofazni postupak određivanja sadržaja vlage pekarskih proizvoda	400,00
3.3.	Određivanje sadržaja skroba u brašnu i pekarskim proizvodima metodom po Ewers-u	400,00
3.4.	Određivanje sadržaja proteina u brašnu i pekarskim proizvodima metodom po Kjeldahl-u	600,00
3.5.	Određivanje sadržaja slobodnih masti ekstrakcijom po Soxhlet-u u brašnu i pekarskim proizvodima	800,00
3.6.	Određivanje kiselinskog stepena brašna ekstrakcijom alkoholom po Schulerud-u	600,00
3.7.	Određivanje kiselinskog stepena sredine hleba vodenom ekstrakcijom po Neumann-u	500,00
3.8.	Određivanje sadržaja pepela u uzorku brašna	500,00
3.9.	Određivanje veličine čestica brašna metodom prosejavanja	450,00
3.10.	Određivanje sadržaja ukupnih šećera u pekarskim proizvodima - metoda po Luff-Schoorl-u	600,00
3.11.	Određivanje sadržaja prirodnog inverta u pekarskim proizvodima	600,00
3.12.	Određivanje fizičkih osobina brašna Brabenderovim farinografom	900,00
3.13.	Određivanje fizičkih osobina brašna Brabenderovim ekstenzografom	900,00
3.14.	Određivanje aktivnosti alfa-amilaze Brabenderovim amilografom	900,00
3.15.	Metoda laboratorijskog probnog pečenja sa mišljenjem	1.500,00
3.16.	Organoleptička ocena pekarskih proizvoda	450,00
3.17.	Određivanje kvaliteta hleba - metoda bodovanja	450,00
3.18.	Određivanje kvaliteta testenine – organoleptička ocena testenine kuvanjem	500,00
3.19.	Energetska vrednost pekarskih proizvoda	200,00
3.20.	Razvijanje specifičnih receptura pekarskih proizvoda	35.000,00
3.21.	Određivanje sadržaja vlažnog glutena	500,00
3.22.	Određivanje osobina vlažnog glutena	200,00
3.23.	Gluten indeks	500,00
3.24.	Određivanje sadržaja sirove celuloze u brašnu	1.000,00

4. ANALIZE MLEKA I MLEČNIH PROIZVODA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR SPASENIJA MILANOVIĆ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorije br. 4, 7, 11 i 15, III sprat stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
4.1.	Priprema uzoraka različitih supstrata za mikrostrukturu	8000,00 / sušenju + 500,00 / uzorku
4.2.	Viskozitet mleka i mlečnih proizvoda	3500,00 / uzorku
4.3.	Tekstura mleka i mlečnih proizvoda	3000,00 / uzorku
4.4.	Sušenje na spray sušnici različitih supstrata	10 000,00 / uzorku

5. ANALIZE SLADA I PIVA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR JELENA PEJIN**

Prostorije u kojoj se realizuju uslužne analize:

- Laboratorije broj 14 i 17 na II spratu stare zgrade Fakulteta
- Laboratorija broj 08 u podrumu nove zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
5.1.	Sadržaj vlage ječma, metodom sušenja	500,00
5.2.	Sadržaj azota – proteina u ječmu, metodom po Kjeldahl-u	1.500,00
5.3.	Masa 1000 zrna ječma	330,00
5.4.	Hektolitarska masa ječma	300,00
5.5.	Klijavost ječma, metodom s vodonik-peroksidom	650,00
5.6.	Energija klijanja ječma	1.050,00
5.7.	Hidrosenzibilnost ječma	800,00
5.8.	Sortiranje ječma i slada	330,00
5.9.	Mikrosladovanje ječma	5.000,00
5.10.	Sadržaj primesa (nečistoća i polomljenih zrna) u sladu	300,00
5.11.	Sadržaj vlage slada, metodom sušenja	500,00
5.12.	Sadržaj azota – proteina u sladu, metodom po Kjeldahl-u	1.500,00
5.13.	Masa 1000 zrna slada	330,00
5.14.	Hektolitarska masa slada	300,00
5.15.	Zrna slada veličine iznad 2,5 mm	330,00
5.16.	Staklastost slada	550,00
5.17.	Ekstrakt fino mlevenog slada, Kongresnom metodom	1.500,00
5.18.	Ošecerjenje	130,00
5.19.	Filtracija sladovine	130,00
5.20.	pH vrednost sladovine	240,00
5.21.	Boja sladovine, vizuelna metoda	300,00
5.22.	Boja sladovine, spektrofotometrijskom metodom	690,00
5.23.	Boja sladovine nakon kuvanja	3.500,00
5.24.	Bistrina sladovine	130,00
5.25.	Viskoznost sladovine	600,00
5.26.	Razlika ekstrakta slada	1.050,00
5.27.	Hartong-ov broj	3.600,00
5.28.	Relativni ekstrakt na 45°C (VZ 45°C)	900,00
5.29.	Relativni ekstrakt na 65°C (VZ 65°C)	900,00
5.30.	Rastvorljivi azot u sladovini, metodom po Kjeldahl-u	1.500,00
5.31.	Rastvorljivi azot u sladovini, spektrofotometrijskom metodom	2.160,00

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
5.32.	Razgrađenost proteina (Kolbach-ov broj)	2.160,00
5.33.	Slobodni amino azot („free amino nitrogen - FAN“)	1.900,00
5.34.	Beta-glukan u sladu, Megazyme (K-BGLU)	5.500,00
5.35.	Beta-glukan u sladovini, Megazyme (K-BGLU)	5.500,00
5.36.	Aktivnost alfa-amilaze, Megazyme (Ceralpha)	5.500,00
5.37.	Aktivnost beta-amilaze, Megazyme (Betamyl-3)	5.500,00
5.38.	Dijastatska snaga	3.000,00
5.39.	Fermentabilnost (granična prevrelost) sladovine	2.000,00
5.40.	Sadržaj etanola u pivu, metodom destilacije	500,00
5.41.	Sadržaj ekstrakta u pivu, metodom destilacije	500,00
5.42.	Sadržaj prividnog ekstrakta u pivu	250,00
5.43.	Sadržaj ekstrakta u osnovnoj sladovini	1.000,00
5.44.	Fermentabilnost (pravi stepen prevrelosti)	1.000,00
5.45.	Boja piva, vizuelnom metodom	300,00
5.46.	Boja piva, spektrofotometrijskom metodom	690,00
5.47.	pH vrednost piva	270,00
5.48.	Sadržaj CO ₂ u pivu, manometrijskom metodom	975,00
5.49.	Penivost i stabilnost pene piva	270,00
5.50.	Viskoznost piva	600,00
5.51.	Beta-glukan u pivu, Megazyme (K-BGLU)	5.500,00
5.52.	Energetska vrednost piva, metodom izračunavanja	600,00
5.53.	Sadržaj azota – proteina u pivu, metodom po Kjeldahl-u	1.500,00
5.54.	Vicinalni diketoni u pivu – spektrofotometrijska metoda	3.000,00
5.55.	Gorčina piva	2.000,00
5.56.	Ukupni polifenoli u pivu – spektrofotometrijska metoda	2.000,00
5.57.	Sadržaj vlage nesladovanih žitarica, metodom sušenja	500,00
5.58.	Sadržaj vlage kukuruza i kukuruzne krupice, metodom sušenja	500,00
5.59.	Sadržaj azota – proteina u nesladovanim žitaricama, metodom po Kjeldahl-u	1.500,00
5.60.	Sadržaj ekstrakta u nesladovanim žitaricama, metodom po De Clerck-u	4.500,00
5.61.	Sadržaj ekstrakta u nesladovanim žitaricama, ASBC metodom	4.500,00
5.62.	Sadržaj ekstrakta u kukuruza i kukuruznoj krupici, enzimskom metodom	4.500,00
5.63.	Sadržaj vlage pivskog tropa, metodom sušenja	1.000,00
5.64.	Sadržaj rastvorljivog ekstrakta u pivskom tropu	2.000,00
5.65.	Sadržaj ekstrakta koji se može razgraditi enzimima u pivskom tropu	5.000,00

Izveštaj analiza na engleskom jeziku se dodatno naplaćuje u zavisnosti od analize koja se radi, tj. od broja paramatara koji se određuju.

6. ANALIZE VODE I OTPADNIH VODA

Odgovorna lice za rezultat uslužnih analiza:

- **DR MARINA ŠČIBAN**
- **DR JELENA PRODANOVIĆ**
- **DRAGANA KUKIĆ**

Prostorije u kojoj se realizuju uslužne analize:

- Laboratorije br. 3, 7, 11 i 14, II sprat stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
6.1.	Senzorska ocena vode	200,00
6.2.	pH – vrednost vode ili otpadne vode	300,00
6.3.	Mutnoća vode ili otpadne vode	200,00
6.4.	Ukupni ostatak posle sušenja vode ili otpadne vode na 105°C (suva materija)	450,00
6.5.	Ukupni isparni i žareni ostatak vode ili otpadne vode na 550°C (organska suva materija i pepeo)	500,00
6.6.	Sedimentne materije u otpadnoj vodi, posle 2 časa (po Imhoff-u)	200,00
6.7.	Suspendovane materije u vodi ili otpadnoj vodi	500,00
6.8.	Amonijak u vodi ili otpadnoj vodi	500,00
6.9.	Ukupni azot po Kjeldahl-u u vodi ili otpadnoj vodi	700,00
6.10.	Gvožđe u vodi ili otpadnoj vodi	450,00
6.11.	Mangan u vodi	450,00
6.12.	Kalcijum i magnezijum u vodi	600,00
6.13.	Ukupna tvrdoća vode	400,00
6.14.	Nitrati u vodi	450,00
6.15.	Hloridi u vodi	450,00
6.16.	Bikarbonati u vodi	350,00
6.17.	Alkalitet vode ili otpadne vode	350,00
6.18.	Kiselost vode ili otpadne vode	350,00
6.19.	Potrošnja KMnO ₄ u vodi (oksidabilnost, permanganatni broj)	500,00
6.20.	Hemijska potrošnja kiseonika u vodi ili otpadnoj vodi	700,00
6.21.	Rezidualni hlor u vodi	400,00
6.22.	Kapacitet jonoizmenjivača	3.000,00
6.23.	Natrijum u vodi	450,00
6.24.	Kalijum u vodi	450,00
6.25.	Sulfati u vodi	450,00
6.26.	Fosfati u vodi i otpadnim vodama	600,00
6.27.	Karbonatna tvrdoća	400,00
6.28.	Elektroprovodljivost vode	300,00
6.29.	Potrebna količina hlora za hlorisanje vode	3.000,00

7. ANALIZE SREDSTAVA ZA PRANJE I DETERDŽENATA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR LIDIJA PETROVIĆ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorije br. 2, 15A i 17, III sprat stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
7.1.	Određivanje sadržaja aktivne materije sredstava za pranje i deterdženata (metoda po Eptonu)	4.000,00
7.2.	Određivanje sadržaja neorganskih komponenata sredstava za pranje i deterdženata	2.000,00
7.3.	Određivanje sadržaja slobodnih alkalija sredstava za pranje i deterdženata	1.500,00
7.4.	Probe pranja-vrednovanje sredstava za pranje i deterdženata	3.500,00
7.5.	Rastvorljivost sredstava za pranje i deterdženata na 60 i 90 C°	1.500,00
7.6.	Ispitivanje penivosti i postojanosti pene sredstava za pranje i deterdženata	2.500,00
7.7.	Određivanje ugla kvašenja sredstava za pranje i deterdženata indirektnom metodom	5.500,00
7.8.	Određivanje specifične težine deterdženata	2.500,00
7.9.	Određivanje sadržaja suve materije deterdženata i kozmetičkih preparata	2.000,00
7.10.	Površinska aktivnost sredstava za pranje i deterdženata	5.000,00
7.11.	Određivanje pH deterdženata direktnom metodom	1.000,00
7.12.	Određivanje pH kozmetičkih proizvoda indirektnom metodom	2.000,00
7.13.	Određivanje viskoziteta njutnovskih tečnosti (kapilarna viskozimetrija)	3.000,00
7.14.	Određivanje prividnog viskoziteta sirovina i/ili kozmetičkog preparata i deterdženata	2.500,00
7.15.	Određivanje tipa emulzije konduktometrijskom metodom	1.700,00
7.16.	Disperziona analiza preparata tipa emulzija i suspenzija- određivanje veličine i raspodele veličina čestica direktnom metodom	5.000,00
7.17.	Izveštaj i stručno mišljenje nakon izvršene disperzione analize preparata tipa emulzija i suspenzija	5.000,00
7.18.	Ispitivanje sedimentacione stabilnosti kozmetičkih preparata	2.000,00
7.19.	Ispitivanje reoloških osobina deterdženata i kozmetičkih preparata	7.000,00
7.20.	Ispitivanje viskoelastičnih osobina deterdženata i kozmetičkih preparata	9.000,00
7.21.	Izveštaj i stručno mišljenje za ispitivanje reološkog i viskoelastičnog ponašanja deterdženata i kozmetičkih preparata	9.000,00
7.22.	Senzorne analize kozmetičkih preparata	2.500,00
7.23.	Određivanje ukupnih fosfata u deterdžentima i sapunima	1.500,00
7.24.	Određivanje hlorida u deterdžentima i sapunima	1.000,00
7.25.	Određivanje sadržaja masnih kiselina u sapunima	1.500,00

8. ODREĐIVANJE SADRŽAJA ULJA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR Marija Radojković**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorija br. 8, prizemlje nove zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
8.1.	Određivanje ukupnog sadržaja ulja u prehrambenim omotačima metodom po Soxlet-u	3.000,00

9. IR – SPREKTROFOTOMETRIJSKE ANALIZE

Odgovorna lica za rezultat uslužne analize:

- **DR OLGA GOVEDARICA**
- **DR SNEŽANA SINADINOVIĆ-FIŠER**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorija br. 7, II sprat, zgrada petrohemije Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
9.1.	Snimanje infracrvenog spektra čvrstih i tečnih uzoraka	2.000,00
9.2.	Snimanje i tumačenje infracrvenog spektra čvrstih i tečnih uzoraka	5.000,00

10. HPLC, ESR I VOLUMETRIJSKE ANALIZE

Odgovorna lica za rezultat uslužne analize:

- **DR SONJA ĐILAS**
- **DR JASNA ČANADANOVIĆ-BRUNET**
- **DR GORDANA ČETKOVIĆ**
- **DR VESNA TUMBAS ŠPONJAC**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorija br. 2, podrum nove zgrade Fakulteta
- Laboratorija br. 19 i 20, II sprat stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
10.1.	Analiza stabilnih slobodnih radikala ESR spektrometrijom u prirodnom i sintetičkom materijalu	9.800,00
10.2.	Analiza nestabilnih slobodnih radikala ESR spektrometrijom u prirodnom i sintetičkom materijalu	11.000,00
10.3.	Određivanje sadržaja vitamina C HPLC analizom u prehrambenim proizvodima, farmaceutskim proizvodima i suplementima	3.500,00
10.4.	Određivanje sadržaja ukupnih karotenoida i β -karotena HPLC analizom u prehrambenim proizvodima, farmaceutskim proizvodima i suplementima	3.800,00
10.5.	Određivanje sadržaja polifenolnih jedinjenja HPLC analizom u prehrambenim proizvodima, farmaceutskim proizvodima i suplementima	11.600,00
10.6.	Određivanje antioksidativne aktivnosti spektrofotometrijskom metodom – ABTS test	3.600,00
10.7.	Određivanje antioksidativne aktivnosti spektrofotometrijskom metodom – DPPH test	3.800,00
10.8.	Određivanje antioksidativne aktivnosti spektrofotometrijskom metodom – Test redukcione sposobnosti (Reducing power test)	3.400,00

11. ANALIZE POLIMERA

Odgovorna lice za rezultat uslužne analize:

- **DR BRANKA PILIĆ**
- **DR IVAN RISTIĆ**
- **DR MIRJANA JOVIČIĆ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorije br. 2, 4 i 5, III sprat zgrade petrohemije Fakulteta
- Laboratorija br. 8, podrum stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
11.1.	Određivanje molske mase rastvora polimera viskozimetrijskom metodom	4.000,00
11.2.	Praćenje faznih promena pri programiranom zagrevanju polimera	2.500,00
11.3.	Određivanje prekidne čvrstoće i izduženja polimera	2.000,00
11.4.	Određivanje sabijanja (čvrstoća na pritisak) polimera	2.000,00
11.5.	Određivanje savojne čvrstoće polimera	2.000,00
11.6.	Određivanje gustine polimera pomoću piknometra	1.500,00
11.7.	Određivanje pH rastvora polimera	1.000,00
11.8.	Određivanje otpornosti polimera u različitim agresivnim sredinama	2.000,00
11.9.	Određivanje tvrdoće elastomernih materijala šorometrom tipa A	1.000,00
11.10.	Ispitivanje primenskih svojstava i kvaliteta polimernih materijala	10.000,00

12. RENTGENO-STRUKTURNE ANALIZE

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR VLADIMIR V. SRDIĆ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Prostorija br. 7, Katedra za Opštu fiziku i metodiku nastave fizike, Departman za Fiziku, PMF Novi Sad

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
12.1.	Rentgeno-strukturalna (XRD) analiza keramičkih, metalnih ili polimernih materijala	2.300,00 za prvi sat snimanja i dodatnih 1.150,00 za svaki naredni sat snimanja

13. MIKROBILOŠKE I MIKOTOKSIKOLOŠKE ANALIZE

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR MARIJA ŠKRINJAR**
- **DR GORDANA DIMIĆ**
- **DR SUNČICA KOCIĆ-TANACKOV**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorije br. 5, 6, i 18 na IV spratu stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
13.1.	Uzorkovanje/Uzimanje briseva (po uzorku)	200,00
13.2.	Određivanje ukupnog broja aerobnih mezofilnih bakterija (uzorak/jedno ponavljanje)	800,00
13.3.	Određivanje ukupnog broja aerobnih mezofilnih sporogenih bakterija (uzorak/jedno ponavljanje)	800,00
13.4.	Određivanje ukupnog broja termofilnih bakterija (uzorak/jedno ponavljanje)	800,00
13.5.	Određivanje ukupnog broja anaerobnih bakterija (uzorak/jedno ponavljanje)	800,00
13.6.	Određivanje ukupnog broja kvasaca i plesni za hranu $a_w < 0,95$ (uzorak/jedno ponavljanje)	800,00
13.7.	Određivanje ukupnog broja kvasaca i plesni za hranu $a_w > 0,95$ (uzorak/jedno ponavljanje)	800,00
13.8.	Određivanje ukupnog broja plesni (uzorak/jedno ponavljanje)	800,00
13.9.	Izolovanje i identifikacija plesni do nivoa roda (uzorak/jedno ponavljanje)	1.500,00
13.10.	Izolovanje i identifikacija plesni do nivoa vrste (po vrsti)	2.500,00
13.11.	Određivanje ukupnog broja bakterija mlečne kiseline (uzorak/jedno ponavljanje)	1.200,00
13.12.	Određivanje ukupnog broja lipolitičkih bakterija (uzorak/jedno ponavljanje)	800,00
13.13.	Određivanje ukupnog broja sulfitoredukujućih klostridija (uzorak/jedno ponavljanje)	800,00
13.14.	Određivanje ukupnog broja koliformnih bakterija (uzorak/jedno ponavljanje)	1.000,00
13.15.	Određivanje ukupnog broja <i>Enterobacteriaceae</i> (uzorak/jedno ponavljanje)	1.000,00
13.16.	Određivanje <i>Escherichia coli</i> (uzorak/jedno ponavljanje)	1.000,00
13.17.	Određivanje <i>Salmonella</i> vrsta (uzorak/jedno ponavljanje)	1.400,00

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
13.18.	Određivanje <i>Proteus</i> vrsta (uzorak/jedno ponavljanje)	800,00
13.19.	Određivanje <i>Listeria monocytogenes</i> (uzorak/jedno ponavljanje)	1.800,00
13.20.	Određivanje koagulaza pozitivnih stafilokoka- <i>Staphylococcus aureus</i> (uzorak/jedno ponavljanje)	1.000,00
13.21.	Određivanje <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (uzorak/jedno ponavljanje)	1.200,00
13.22.	Određivanje <i>Bacillus cereus</i> (uzorak/jedno ponavljanje)	1.200,00
13.23.	Određivanje <i>Clostridium perfringens</i> (uzorak/jedno ponavljanje)	1.200,00
13.24.	Određivanje <i>Leuconostoc</i> vrsta (uzorak/jedno ponavljanje)	1.200,00
13.25.	Određivanje <i>Campylobacter</i> vrsta (uzorak/jedno ponavljanje)	1.500,00
13.26.	Identifikacija bakterija API testovima (po bakteriji)	2.000,00
13.27.	Mikrobiološko ispitivanje ambalaže (uzorak/jedno ponavljanje)	3.300,00
13.28.	Mikrobiološko ispitivanje briseva (uzorak/jedno ponavljanje)	1.250,00
13.29.	Mikrobiološko ispitivanje vazduha metodom ekspozicije (uzorak/jedno ponavljanje)	1.200,00
13.30.	Ispitivanje antimikrobne aktivnosti (1 mikroorganizam, jedno vreme, 1 uzorak) (uzorak/jedno ponavljanje)	2.500,00
13.31.	Ispitivanje uticaja dezinficijensa na test mikroorganizam (1 konc, 1 vreme) (uzorak/jedno ponavljanje)	900,00
13.32.	Određivanje sadržaja aflatoksina B1 (ELISA) (uzorak/jedno ponavljanje)	2.200,00
13.33.	Određivanje sadržaja aflatoksina M1 (ELISA) (uzorak/jedno ponavljanje)	3.000,00
13.34.	Određivanje sadržaja aflatoksina (B1+B2+G1+G2) (ELISA) (uzorak/jedno ponavljanje)	3.000,00
13.35.	Određivanje sadržaja ohratoksina A (ELISA) (uzorak/jedno ponavljanje)	2.200,00
13.36.	Stručno mišljenje, tumačenje rezultata, ekspertiza, specifičnost ispitivanja	do dva puta više u odnosu na ukupnu cenu ispitivanja
13.37.	Izveštaj na engleskom jeziku (po analizi)	500,00

14. ANALIZA MIKROPOLUTANATA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR BILJANA ŠKRBIĆ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorije br. 2, 2a i 4 i 6 na II spratu zgrade Petrohemije Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
14.1.	Analiza 16 US EPA policiklicnih aromaticnih ugljovodonika ASE/GC-MS u spraćenom betonu	19.500,00
14.2.	Analiza vode metodom UHPLC-MS/MS na jedinjenja: diklofenak, ibuprofen, karbamazepin, cipermetrin, perfluoroktansulfonat-PFOS i diuron	33.687,50

15. ODREĐIVANJE POROZNOSTI

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR TATJANA VULIĆ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorija br. 18, III sprat stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
15.1.	Određivanje poroznosti metodom živine porozimetrije	850,00

16. ODREĐIVANJE TEKSTURALNIH KARAKTERISTIKA KATALIZATORA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR GORAN BOŠKOVIĆ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorija br. 18a, III sprat stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
16.1.	Određivanje teksturalnih karakteristika katalizatora metodom niskotemperaturne adsorpcije azota	10.000,00

17. ANALIZA ŽITA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR ALEKSANDAR FIŠTEŠ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorije br. 10 i 14, V sprat stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
17.1.	Određivanje zapreminske mase žita	400,00
17.2.	Određivanje sadržaja vlage žita	400,00
17.3.	Određivanje sadržaja pepela u žitu	500,00
17.4.	Određivanje sadržaja primesa u žitu	500,00
17.5.	Određivanje sedimentacione vrednosti pšenice metodom po Zeleny-ju	700,00
17.6.	Određivanje staklavosti zrna	500,00
17.7.	Laboratorijsko mlevenje pšenice	500,00

18. TEHNOLOGIJA KONDITORSKIH PROIZVODA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR BILJANA PAJIN**
- **DR IVANA LONČAREVIĆ**
- **VESNA RELIĆ VELIČKOVSKI**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorija br. 9, IV sprat stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
18.1.	Priprema uzoraka na kugličnom mlinu, po šarži	4.000,00

19. ANALIZE KOLOIDNIH OSOBINA

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR JAROSLAV KATONA**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorija br. 2, III sprat stare zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
19.1.	Određivanje viskoziteta uzorka na modularnom reometru (kriva viskoziteta i kriva proticanja)	9.000,00
19.2.	Stručno mišljenje i tumačenje krive viskoziteta i krive proticanja	12.000,00
19.3.	Određivanje viskoziteta na kapilarnom viskozimetru	3.500,00
19.4.	Određivanje viskoelastičnosti uzorka	12.000,00
19.5.	Stručno mišljenje i tumačenje viskoelastičnih osobina uzorka	15.000,00
19.6.	Određivanje površinskog napona tečnosti	12.000,00
19.7.	Analiza uzorka opičkom mikroskopijom	7.000,00
19.8.	Određivanje prinosa pene i stabilnosti pene rastvora	5.000,00
19.9.	Stručno mišljenje i tumačenje uzroka koloidne nestabilnosti uzorka	30.000,00
19.10.	Stručno mišljenje o unapređenju formulacije u ciju poboljšanja koloidnih osobina proizvoda	30.000,00

20. ENZIMSKI PREPARATI

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR LJILJANA POPOVIĆ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorija br. 21, prizemlje nove zgrade Fakulteta
- Laboratorija br. 22, prizemlje nove zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
21.1.	Određivanje aktivnosti proteaze	1.800,00
21.2.	Određivanje aktivnosti α -amilaze	1.200,00
21.3.	Određivanje aktivnosti exo-1,3- β -glukanaze	1.600,00
21.4.	Određivanje aktivnosti endo-1,3- β -glukanaze	1.200,00

21. ODREĐIVANJE VOŠTANOSTI

Odgovorno lice za rezultat uslužne analize:

- **DR JELENA DODIĆ**

Prostorija u kojoj se realizuje uslužna analiza:

- Laboratorija br. 2, prizemlje nove zgrade Fakulteta
- Laboratorija br. 9, prizemlje nove zgrade Fakulteta

Redni broj	Naziv uslužne analize	Cena (bez PDV-a)
21.1.	Određivanje voštanosti omotača	10.0000,00