

DIENSTLEISTUNGEN UND PREISE

Food Technology

Labor zur Untersuchung von
Lebensmittelprozessen und -technologien

Freie Universität Bozen
Fakultät für Naturwissenschaften und Technik

Laborverantwortlicher:
Prof. Matteo Scampicchio

ANALYSE DER PARTIKEL- GRÖÖE VON LEBENSMITTELN

Preise zzgl. MwSt.

Bestimmung der Partikelgröße von Lebensmittelprodukten

Preis pro Probe für die Analyse einer in wässrigem Lösungsmittel dispergierten Probe mit Mastersizer 3000 o Zetasizer (Malvern) € 200

PHYSIKALISCHE STABILITÄT VON LEBENSMITTELN

Preise zzgl. MwSt.

Bestimmung der Emulsionsstabilität mit kinetischen Indizes für Kremierung, Sedimentation oder Aggregation

Preis pro Probe für die Analyse der kolloidalen Stabilität (d.h. Kremierungs-, Sedimentations-, Aggregationskinetik der Partikel) einer unverdünnten flüssigen Probe, durchgeführt mit Turbiscan Tower (Formulierung) bei einer konstanten Temperatur (20-40°C) für 24 h. € 600

Preis pro Probe für die Analyse der Übergangseigenschaften (Schmelzen, Kristallisation usw.) von Lebensmitteln und Ölen durch Differential-Scan-Kalorimetrie (DSC TA Instruments) bei einer Scanrate. Temperaturbereich von -80°C bis 300°C. € 250

STRUKTUR VON LEBENSMITTELN

Preise zzgl. MwSt.

Bestimmung der Textur und Morphologie von Lebensmitteln

Preis für 1 Stunde Nutzung des Rasterelektronenmikroskops (Phenomworld) oder für insgesamt 5 hochauflösende Bilder von 1-5 Proben. Die grundlegende Probenvorbereitung ist inbegriffen. € 500

Preis pro Probe für die Analyse mit dem Texture Analyzer (Ta.XT, Ladezelle, Auflösung 0,1 g) zur Bestimmung von Eigenschaften wie Konsistenz, Festigkeit, Kohäsivität, Viskositätsindex. € 200

Preis pro Probe für die Analyse mit einem Viskosimeter (Brookfield, konzentrische Zylinder) für die Bestimmung der scheinbaren Viskosität und des Fließkurvenverhaltens. € 200

Preis pro Probe für die Analyse mit einem Viskoamilographen zur Bestimmung der Verkleisterungseigenschaften von stärkehaltigen Produkten. € 200

LAB DESK

NOI TECHPARK
SÜDTIROL / ALTO ADIGE
A.-VOLTA-STR. 13/A
VIA A. VOLTA, 13/A
I-39100 BOZEN / BOLZANO

T +39 0471 066 643
LABS@NOI.BZ.IT
NOI.BZ.IT

ERWEITERTE CHEMISCHE ANALYSE VON LEBENSMITTELN

Preise zzgl. MwSt.

Bestimmung der chemischen Zusammensetzung von Lebensmitteln

Preis pro Probe für die Analyse verschiedener chemischer Eigenschaften mittels Nahinfrarotspektroskopie (NIR) auf der Grundlage externer Kalibrierungen an Milchprodukten (Milch, Käse), Säften, Wein, Getreide, Mehlen und Olivenöl. € 100

Preis pro Probe für die Analyse von Fettsäuremethylestern mittels Gaschromatographie mit einem Flammenionisationsdetektor (GC- FID), einschließlich Probenvorbereitung. € 200

Preis pro Probe für die Analyse von Phenolverbindungen mit Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC-DAD), einschließlich Probenvorbereitung. € 200

FORTGESCHRITTENE EX- TRAKTION AUS LEBENSMITTELN

Preise zzgl. MwSt.

Extraktion von natürlichen Extrakten aus getrockneten Lebensmitteln

Preis für die Extraktion von etwa 50 g einer getrockneten Probe mit überkritischem Kohlendioxid bei einer bestimmten Temperatur (40 - 100°C) und einem bestimmten Druck (bis zu 300 bar). Die grundlegende Probenvorbereitung ist inbegriffen. Eine Vorbehandlung der Probe mit Enzymen, Ultraschall oder Lösungsmitteln ist möglich und sollte gesondert besprochen werden. € 500

ERWEITERTE ANALYSE DER OXIDATIVEN STABILITÄT VON LEBENSMITTELN

Preise zzgl. MwSt.

Bestimmung der antioxidativen Aktivität und der Lipidoxidationsstabilität von Lebensmitteln

Preis für die Analyse einer Probe mit einem maximalen Volumen von 1 cm³, in Glasampullen von 4 cm³, durchgeführt mit Isothermaler Kalorimetrie (TA Instruments) bei einer festen Temperatur (30 - 60°C) für 48 h. Die Probenvorbereitung und die eventuelle Zugabe eines Radikalgenerators (wie AAPH oder AIBN) sind inbegriffen. € 1.000

Preis pro Probe für die Analyse der antioxidativen Kapazität oder Aktivität durch elektrochemische Assays (zyklische Voltammetrie) oder spektrophotometrische Assays (ORAC, DPPH, Folin Ciocalteu). Extraktion der Probe, Zentrifugation, SPE-Reinigung usw. sind möglich, sollten aber gesondert erörtert werden. € 100