

Dienstleistungen und Preise

# Micro4Food

Labore für Lebensmittelfermentation

Freie Universität Bozen  
Fakultät für Naturwissenschaften und Technik

Laborverantwortlicher:  
Prof. Marco Gobetti

## LEBENSMITTELMATRIX MITTELS MIKROSKOPIE

Preise zzgl. MwSt.

**Entdeckung der Strukturen von Lebensmittelmatrix mittels fortgeschrittener Mikroskopie**

BASIC VERSION: ab 5 Proben - Epifluoreszenzmikroskop	€ 3.600
ADVANCED VERSION: Konfokal Laser Scanning Mikroskop	€ 4.000

## KÄSE-HERSTELLUNG

Preise zzgl. MwSt.

**Nutzung der Pilotanlage für die Herstellung von Käse und Optimierung der technologischen Käseherstellungsprozesse unter Verwendung von Starter- und Nicht-Starter-Stämmen**

BASIC VERSION: 100 L Nutzung der Pilotanlage für die Käseherstellung: Mindestkapazität 100 L	€ 4.000
Fakultativ: Überwachung der Reifung für 60 Tage	€ 450
Fakultativ: Ende der Reifung	€ 1.500
PLUS VERSION: 250L Nutzung der Pilotanlage für die Käseherstellung: Mindestkapazität 250L	€ 4.500
Fakultativ: Überwachung der Reifung für 60 Tage	€ 450
Fakultativ: Ende der Reifung	€ 2.000

## FERMENTATIONSPROZESSE UND FERMENTIERTE PRODUKTE

Preise zzgl. MwSt.

**Einrichtung und Entwicklung von mikrobiellen Rezepturen für die Herstellung von fermentierten Lebensmitteln**

BASIC VERSION: 5 Rezepturen	€ 34.000
-----------------------------	----------

### 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](mailto:LABS@NOI.BZ.IT)  
[NOI.BZ.IT](http://NOI.BZ.IT)

**JOGHURT UND FERMENTIERTE MILCH**

Preise zzgl. MwSt.

**Nutzung der Pilotanlage für die Herstellung von Joghurt und anderen fermentierten Milchprodukten und Bewertung der Lagerfähigkeit (shelf life)**

BASIC VERSION	€ 5.000
PLUS VERSION	€ 6.500
GOLD VERSION	€ 7.000

**ENTWICKLUNG VON PROBIOTIKA UND PRÄBIOTIKA**

Preise zzgl. MwSt.

**Screening und Charakterisierung von Stämmen mit probiotischen und präbiotischen Eigenschaften**

BASIC VERSION: für 100 Stämme	€ 52.000
ADVANCED VERSION: für 100 Stämme	€ 67.000

**BROT-HERSTELLUNG**

Preise zzgl. MwSt.

**Prüfung der Leistung von Startern und Optimierung von Fermentationsprozessen für die Brotherstellung im Masstab der Pilotanlage**

BASIC VERSION	€ 6.000
ADVANCED VERSION	€ 25.000

**ENTWICKLUNG VON FUNKTIONELLEN LEBENSMITTELN**

Preise zzgl. MwSt.

**Entwicklung von Lebensmitteln mit hohem biogenem Wert und reich an funktionellen Verbindungen**

BASIC VERSION: 5 Rezepturen (Preis ab)	€ 30.000
PLUS VERSION: 5 Rezepturen (Preis ab)	€ 50.000
GOLD VERSION: 5 Rezepturen (Preis ab)	€ 55.000

**VERWERTUNG VON LEBENSMITTEL-NEBEN-ERZEUGNISSEN**

Preise zzgl. MwSt.

**Maßgeschneiderte Biotransformation von Lebensmittelnebenerzeugnissen zur Gewinnung hochwertiger bioaktiver Verbindungen**

BASIC VERSION: Charakterisierung der Mikrobiota, Auswahl der Starter, kinetische Ansäuerung, Bestimmung des Gesamtphenols	€ 20.000
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

PLUS VERSION: Charakterisierung der Mikrobiota, Auswahl der Starter, kinetische Säuerung, Bestimmung des Gesamtphenols, physiochemische Charakterisierung, antioxidative Aktivität	€ 25.000
GOLD VERSION: Charakterisierung der Mikrobiota, Auswahl der Starter, kinetische Säuerung, Gesamtphenolbestimmung, physiochemische Charakterisierung, antioxidative Aktivität, Analyse von Kohlenhydraten und organischen Säuren, phänotypisches Microarray, Fettsäurestoffwechsel, Ascorbinsäureanalyse, antimikrobielle Aktivität	€ 45.000
Fakultativ: Bestimmung von Ballaststoffe	€ 1.000
Fakultativ: Bestimmung von Vitaminen	€ 500

## BIOMASSE-PRODUKTION

Preise zzgl. Mwst.

### Mikrobielles Wachstum unter kontrollierten Bedingungen mit Hilfe von Bioreaktoren

BASIC VERSION: Fermentation Mindestkapazität 4L	€ 3.500
Fakultativ: Gefriertrocknung (Freeze drying)	€ 1.000
PLUS VERSION: Fermentation Mindestkapazität 20L	€ 10.000
Fakultativ: Gefriertrocknung (Freeze drying)	€ 1.000