

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 € 4.000
Nutzung der Pilotanlage für die Käseherstellung: Mindestkapazität 100 L

Fakultativ: Überwachung der Reifung für 60 Tage € 450

Fakultativ: Ende der Reifung € 1.500

PLUS VERSION: 250L € 4.500
Nutzung der Pilotanlage für die Käseherstellung: Mindestkapazität 250L

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
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