

TARIFES DELS SERVEIS CIENTIFICOTÈCNICS

ÀMBIT CIÈNCIES DELS ALIMENTS

ANÀLISI SENSORIAL I FÍSICO-QUÍMIC D'ALIMENTS

Descripció	(*)	Unitats	Usuaris interns	Usuaris externs Públics	Usuaris externs Privats
Servei d'Avaluació Sensorial:			Consultar	Consultar	Consultar
Ús de la sala i material per la preparació de mostres		Sessió	33,42	169,74	Pressupost
Organització de les proves	a	Sessió	148,53	169,74	Pressupost
Anàlisi de resultats i elaboració d'informe		Sessió	148,53	169,74	Pressupost
Anàlisis físics i químics d'aliments:			Consultar	Consultar	Consultar
Autoservei:			Consultar	Consultar	Consultar
Cost bàsic			9,76	15,91	21,22
Cost que s'afegeix segons l'equip:					
Texturòmetre		Hora	9,29	26,52	33,95
Colorímetre	b	Hora	4,14	26,52	33,95
Refractòmetre digital	b	Hora	4,14	26,52	33,95
Rancimat (4 mostres)		Dia	23,34	37,13	53,05
Centrífuga		Hora	9,29	26,52	33,95
Turbidímetre		Hora	9,29	26,52	33,95
Espectrofotòmetre UV-Vis	b	Hora	4,14	26,52	37,13
Fluorímetre de microplaca	b	Hora	4,14	26,52	37,13
Conductrímetre		Hora	9,55	31,83	37,13
Anàlisis efectuades per personal tècnic:			Consultar	Consultar	Consultar
Cost bàsic			17,32	42,44	50,92
Cost que s'afegeix segons l'equip:					
Texturòmetre		Hora	17,32	47,96	60,23
Colorímetre		Hora	17,32	47,96	60,23
Refractòmetre digital		Hora	17,32	47,96	60,23
Rancimat (4 mostres)		Dia	64,61	124,76	167,10
Centrífuga		Hora	17,82	49,02	61,26
Turbidímetre		Hora	17,32	47,96	60,23
Espectrofotòmetre UV-VIS		Hora	17,32	47,96	60,23
Fluorímetre de microplaca		Hora	17,32	47,96	60,23
Conductrímetre		Hora	17,32	47,96	60,23

(a) Aquest preu pot variar si la mostra requereix preparació culinària.

(b) Preu màxim diari per usuaris interns: 20 euros. Preu màxim diari per usuaris externs (públics i privats) 90 euros

El Servei ofereix, a més dels anàlisis instrumentals, anàlisis químics de paràmetres de qualitat dels aliments: humitat, greix, peròxids, proteïnes, acidesa, etc. Els preus d'aquests anàlisis varien molt en funció del nombre de mostres que es volen analitzar i

Les tarifes són sense IVA inclòs. El preu es veurà incrementat amb l'IVA aplicable d'acord amb la legislació vigent.

de les característiques dels aliments, donat que les tècniques de preparació de les mostres per una mateixa analítica poden ésser molt variades. Demanar pressupost.

QUALITAT MICROBIOLÒGICA EN EL SECTOR AGROALIMENTARI

Descripció	(*)	Unitats	Usuaris interns	Usuaris externs Públics	Usuaris externs Privats
Anàlisi tipus 1: Recomptes microbiològics generals: aerobis mesofils, coliformes totals i termotolerants, enterobacteriàcies, estreptococs, fongs i llevats, bacteries làctiques, anaerobis S-R, espores a 30 o 50°C, etc.		Determinació	31,00	40,00	45,00
Anàlisi tipus 2: Identificacions i confirmacions de microorganismes comuns: E.coli, estafilococs coagulasa positius (S.aureus), B. cereus, C. perfringens, P. aeruginosa, etc.		Determinació	46,50	57,00	62,00
Anàlisi tipus 3: Identificacions i confirmacions de Salmonella		Determinació	62,00	77,00	82,00
Anàlisi tipus 3: Identificacions i confirmacions de Listeria monocytogenes		Determinació	62,00	82,00	88,00
Anàlisi tipus 3: Anàlisi d'Alicyclobacillus spp.		Determinació	Consultar	Consultar	Consultar
Anàlisi tipus 4: Anàlisi microbiològic d'aigua segons RD 140/2003.		Mostra	67,00	82,00	103,00
Anàlisi tipus 5: Anàlisi complexes de microorganismes no habituals		Determinació	Consultar	Consultar	Consultar
Mesures d'activitat d'aigua		Mostra	26,00	33,00	38,00
Aïllament i identificació de fongs		Per fong	Consultar	Consultar	Consultar
Mesures de pH		Mostra	10,00	15,00	20,00
Anàlisi de micotoxines en aliments i pinsos.		Determinació	Consultar	Consultar	Consultar
Anàlisi d'eficàcia d'adsorbents de micotoxines		Assaig	Consultar	Consultar	Consultar
Assessorament: tasques d'assessorament, estudi de problemes i implantació de BPL i d'APPCC.		Estudi	Consultar	Consultar	Consultar
Cursos de formació sobre micotoxines.		Curs	Consultar	Consultar	Consultar
Ensayos de actividad antimicrobiana de compuestos		Assaig	Consultar	Consultar	Consultar

Les tarifes mostren el preu unitari. Es podran aplicar descomptes en funció del nombre de mostres. Consultar amb la Direcció del SCT.
Les tarifes són sense IVA. El preu es veurà incrementat amb l'IVA aplicable d'acord amb la legislació vigent. Les tarifes d'usuaris interns que vagin a ser carregades a projectes competitius seran recalculades en funció del que permeti imputar la convocatòria específica del projecte.

ASSAIG EN PLANTA PILOT DE PROCESSAMENT D'ALIMENTS

Descripció	(*)	Unitats	Usuaris interns	Usuaris externs Públics	Usuaris externs Privats
Ús de sistema d'extrusió humida		Hora	41,34	82,68	100,03
Ús d'equip d'anàlisi gravimètrica de la humitat de farines		Hora	19,54	39,10	47,32
Ús de molí rotatiu		Hora	9,68	19,36	23,44
Us d'equip d'anàlisi del comportament reològic de masses viscoses (ViscoQuick)		Hora	19,46	38,94	47,12

Les tarifes són sense IVA inclòs. El preu es veurà incrementat amb l'IVA aplicable d'acord amb la legislació vigent.