

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель Правления
ТОО «НИЦ ЗХ им. А.И. Бараева»,



Савин Т.В.
2024 г.

021601, РК Акмолинская область,
Шортандинский район, пос. Научный, ул. Бараева, 15
Тел 8 (71631) 2-30-29
e-mail. tsenter-zerna@mail.ru
www.baraev.kz

ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН

на оказание платных услуг Аналитического центра по определению качества почвы и растениеводческой продукции

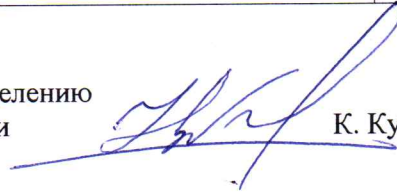
Аккредитован в системе субъектов аккредитации Республики Казахстан на соответствии требованиям ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий» №КЗ.Т.03.1538 от 18 июня 2020 года

№ п/п	Определяемый показатель	Стоимость анализа одного образца, тенге
Почва		
1	Подвижный фосфор (Мачигин, Чириков)	2000,0
2	Подвижный калий (Мачигин, Чириков)	1000,0
3	Нитратный азот	2000,0
4	Органическое вещество (гумус)	2000,0
5	Подвижная сера	2000,0
6	Лабильный гумус	6000,0
7	Групповой состав гумуса	7000,0
8	Плотный остаток (определение степени засоленности)	3000,0
9	Водная вытяжка (определение типа засоленности)	7000,0
10	pH (водная, солевая)	1000,0
11	Определение общего углерода на анализаторе Primacs	5000,0
12	Определение общего азота методом Кьельдаля	5000,0
13	Отбор одной почвенной пробы автоматическим пробоотборником с фиксацией GPS	5000,0
14	Оформление протокола испытаний	500,0
	<i>Оплата командировочных, проживание и ГСМ оплачиваются за счет заказчика, в зависимости от дальности поездки</i>	
Зерновые культуры		
1	Влажность (МА-45, Сарториус), Акваматик	2000,0
2	Натура	1000,0
3	Типовой состав	700,0
4	Органолептические показатели	700,0
5	Количество клейковины СТ РК	3000,0
6	Качество клейковины	
7	Содержание азота (белка) методом Кьельдаля	3500,0
8	Влага (сухое вещество)	1500,0
9	Жир (метод экстракции)	3000,0
10	Клетчатка	2500,0
11	Зола	2500,0
12	Каротиноидные пигменты, каротин	3200,0
13	Выпечка пробных хлебцев	5000,0
14	Альвеограф (размол зерна, удельная работа деформации теста, р/л)	5000,0
15	Число падения	3000,0
16	Фаринограф (размол зерна, ВПС, устойчивость теста к замесу)	5000,0
17	масса 1000 зерен	700,0

18	Сорная и зерновая примесь (пшеница)	1000,0
19	Стекловидность ГОСТ	1000,0
20	Стекловидность ИСС	1500,0
21	Количество клейковины ISO, глютен индекс (Глютоматик)	5500,0
22	Выделение навески	800,0
23	Подготовка проб к испытанию	800,0
24	Протеин экспресс метод на анализаторе	2000,0
25	Количество клейковины экспресс метод на анализаторе	2000,0
26	SDS - Седиментация	2000,0
27	Аминокислотный состав белков	25 000,0
28	Содержание крахмала поляриметрическим методом	3000,0
29	Triticum durum (размол зерна, изготовление макарон, определение их товарно-технических свойств)	10 000,0
30	Оформление протокола испытаний	500,0
Масличные культуры		
1	Подготовка проб к испытанию	800,0
2	Органолептические показатели	700,0
3	Влажность (МА-45, Сарториус)	2000,0
4	Засоренность масличных	2000,0
5	Масличность экспресс метод	2000,0
6	Жир (метод экстракции)	3500,0
7	Кислотность	2500,0
8	Масса 1000 зерен	700,0
9	Лузжистость	2500,0
10	Кислотное число масла	2500,0
11	Жирнокислотный состав масла	2500,0
12	Содержание азота (белка) методом Кьельдаля	3500,0
13	Аминокислотный состав белков	25 000,0
14	Оформление протокола испытаний	500,0
Бобовые культуры		
1	Подготовка проб к испытанию	800,0
2	Органолептические показатели	700,0
3	Протеин экспресс метод на анализаторе	2000,0
4	Содержание протеина методом Кьельдаля	3500,0
5	Пленчатость	4000,0
6	Определение танинов	2500,0
7	Кулинарная оценка	2500,0
8	Содержание азота (белка) методом Кьельдаля	3500,0
9	Аминокислотный состав белков	25 000,0
10	Содержание крахмала поляриметрическим методом	3000,0
11	Оформление протокола испытаний	500,0
Кормовые культуры		
1	Подготовка проб к испытанию	800,0
2	Органолептические показатели	700,0
3	Влага (сухое вещество)	1500,0
4	Жир (метод экстракции)	3000,0
5	Клетчатка	2500,0
6	Зола	2500,0
7	Каротин	3200,0
8	Содержание азота (сырого протеина) методом Кьельдаля	3500,0
9	БЭВ, обменная энергия, кормовые единицы, переваримый протеин	500,0
10	Аминокислотный состав белков	25 000,0
11	Оформление протокола испытаний	500,0
Крупяные культуры		
1	Содержание азота (белка) методом Кьельдаля	3500,0
2	Влажность (МА-45, Сарториус)	2000,0
3	Жир (метод экстракции)	5000,0
4	Клетчатка	2500,0
5	Зола	2500,0
6	Каротиноидные пигменты	3200,0

7	Влага (сухое вещество)	1500,0
8	Масса 1000 зерен	700,0
9	Натура зерна	1000,0
10	Крупность и выравненность	1000,0
11	Пленчатость	1000,0
12	Кулинарная оценка	2500,0
13	Содержание крахмала поляриметрическим методом	3000,0
14	Аминокислотный состав белков	25 000,0
15	Оформление протокола испытаний	500,0
Микробиологические исследования		
1	Фитопатологический анализ семенного материала и зерна сельскохозяйственных культур (анализ на скрытую инфекцию фитопатогенными грибами и общую контаминированность эпифитными микроорганизмами)	30000,0

Заведующий Аналитическим центром по определению качества почвы и растениеводческой продукции



К. Кунанбаев