

ANÁLISES DE LACTICÍNIOS

Preçário 2016¹

Análise de leite	Preço/ amostra (€)
Análise sumária: teor butiroso, teor proteico, extrato seco, índice crioscópico, lactose	17,00
Acidez	4,00
Atividade da fosfatase	6,50
Atividade da peroxidase	5,00
Atividade da redutase (azul metileno ou resazurina)	6,50
Cinzas totais	7,50
Contraste (teor butiroso, teor proteico, lactosar)	8,00
Densidade	4,00
Extrato seco isento de gordura	7,00
Índice crioscópico	8,00
Lactose	12,00
Pesquisa de inibidores (Snap, Delvotest)	10,00
Pesquisa de peróxido de hidrogénio (água oxigenada)	6,50
pH	4,00
Teor butiroso (gerber)	8,00
Teor proteico	8,00
Viscosidade	15,00
Análise de queijos	Preço/ amostra (€)
Análise sumária para classificação: teor butiroso, extrato seco, humidade	18,00
Análise sumária completa: teor butiroso, extrato seco, humidade, pH, acidez	25,00
Acidez	7,50
Atividade da água	7,50
Atividade da fosfatase (queijo fresco)	7,00
Cinzas totais	7,00
Cloretos totais (técnica de Mohr)	15,00
Cor	13,00
Extrato seco	6,00
Humidade	6,00
Índice de maturação	16,00
pH	5,00
Teor butiroso	12,00
Teor proteico	20,00
Textura	15,00

Outras análises mediante consulta

Oficina Tecnológica de Lacticínios

Contacto: Jorge Viegas (jviegas@esac.pt)

¹Aos preços indicados acresce IVA à taxa em vigor.

5 a 10 amostras: 5% desconto/amostra
10 a 25 amostras: 10% de desconto/amostra
25 a 50 amostras: 15% de desconto/amostra
mais de 50 amostras: 25% de desconto/amostra