

## قائمة أسعار مركز تحليل الأغذية بكلية الطب البيطري (سبتمبر 2025)

سعر الوحدة (جنية)	نوع الخدمة	م	
أولا: الأختبارات الحسية			
50	المظهر الخارجي	1	
50	الطعم	2	
50	الرائحة	3	
50	اللون	4	
50	القوام	5	
ثانيا: الأختبارات الكيميائية			
75	نسبة الرطوبة	1	
150	نسبة البروتين	2	
150	نسبة الدهن	3	
100	نسبة الدهن/ المادة الصلبة	4	
50	تركيز الأيون الهيدروجينى	5	
50	تقدير الحموضة	6	
200	قياس زناخة الدهن	7	
100	قياس النيتروجين المتطاير	8	
150 لكل مادة حافظة	تقدير المواد الحافظة	9	
ثالثا: المعادن الثقيلة			
100	كادميوم	1	
100	رصاص	2	
100	زئبق	3	
150	زرنیخ	4	
50 لكل معدن	المعادن الأخرى	5	
رابعا: الفحص الميكروبيولوجي:			
120	العدد الكلى للميكروبات الهوائية	1	
120	العدد الكلى للميكروبات المعوية	2	
120	العدد الكلى لميكروبات القولون	3	
120	العدد الكلى للمكورات العنقودية	4	

120	العدد الكلى للفطريات	5	
120	العدد الكلى للخمائر	6	
150	عزل الميكروبات الممرضة	7	
150	تصنيف الميكربات بيوكيميائيا	8	
150	التصنيف السيرولوجي للميكروبات	9	
خامسا: أختبارات المتبقيات			
200 لكل نوع	المضادات الحيوية (FPT)	1	
250 لكل نو ع	السموم البكتيرية	2	
200 لكل نو ع	السموم الفطرية	3	
الدورات التدريبية			
400	GMP	1	
400	HACCP	2	
400	ISO 22000-2018	3	

عميد الكلية ورئيس مجلس الإدارة

أ.د/ أماني عبدالرحمن عباس