

அறுவடை பின் சார் தொழில்நுட்ப மையத்தில் வாடகைக் கட்டணம்

**உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தர பரிசோதனை ஆய்வகம்
அறுவடை பின் சார் தொழில்நுட்ப மையம்**

உணவு மாதிரிகள் பகுப்பாய்வு கட்டணம்

வ. எண்.	பகுப்பு பண்பளவுகள்	மாணவர்களுக்கான கட்டணம்/ மாதிரி (ரூ)	தொழிலகங்களுக்கான கட்டணம்/ மாதிரி (ரூ)
மாவுச்சத்து			
1.	மொத்த மாவுச்சத்து	200	600
2.	மொத்த சர்க்கரைகள்	200	600
3.	குறையும் சர்க்கரை	200	600
4.	குறையா சர்க்கரை	200	600
5.	மாவுப்பொருள்	200	600
6.	அமைலோஸ்	200	600
7.	அமைலோபெக்டின்	200	600
8.	நார்மப்பொருள்	200	600
9.	பெக்டின்	200	600
10.	இனுலின்	200	600
11.	நார்ச்சத்து	300	750
12.	சாம்பல்	200	600
13.	அமிலத்தில் கரையாத சாம்பல்	200	900
14.	சுக்ரோஸ்	200	600
15.	குளுக்கோஸ்	200	600
16.	பிரக்டோஸ்	200	600
17.	சர்க்கரை (பொலாரி மீட்டர்)	150	450
கொழுப்பு வகைப் பொருட்கள்			
1.	எண்ணெய்	250	900
2.	தனித்த கொழுப்பு அமிலங்கள்	200	600

3.	அமில எண்	150	500
4.	அயோடின் எண்	200	600
5.	சோபாக்கல் எண்	200	600
6.	கொழுப்பு கெடுதல் மதிப்பு	200	600
7.	ஆவியாகக்கூடிய அமிலங்கள்	200	600
8.	கொழுப்பு	300	900
புரதச் சத்துக்கள்			
1.	மொத்த புரதச் சத்து	250	750
2.	மொத்த நைட்ரஜன்	250	750
3.	மொத்த தனித்த அமினோ அமிலங்கள்	200	600
4.	அமினோ அமிலப் பகுப்பு	3000	9000
5.	லைசின்	250	750
6.	மெத்தியோனைன்	250	750
7.	கரையும் புரதம்	200	600
8.	புரதப் பின்னங்கள்	1000	2000
9.	குளுட்டன்	200	450
நொதிகள்			
1.	அமைலேஸ்	300	-
2.	பாஸ்படேஸஸ்	300	-
3.	செல்லுலேஸ்	300	-
4.	பாலி பினால் ஆக்ஸிடேஸ்	300	-
5.	பெராக்ஸிடேஸ்	300	-
6.	பாலி காலக்ஞரோனேஸ்	300	-
7.	பெக்டின் மெத்தில் எஸ்டரேஸ்	300	-
8.	லிப்பேஸ்	300	-
வைட்டமின்கள் (உயிர்ச்சத்து)			
1.	அஸ்கார்பிக் அமிலம்	250	400

2.	வைட்டமின் 'எ'	250	750
3.	தையாமின்	300	500
4.	ரிபோஃபிளாவின்	300	500
கனிமங்கள்			
1.	சுண்ணாம்புச்சத்து	250	500
2.	இரும்பு	250	500
3.	மணிச்சத்து	250	500
4.	சாம்பல் சத்து	250	500
5.	சோடியம்	250	500
6.	கன உலோகம்	250	500
நிறச்சத்து			
1.	பீட்டா செம்மியம்	250	500
2.	லைக்கொப்பீன்	250	600
3.	பச்சையம்	200	500
4.	குர்க்குமின்	200	500
5.	காப்சைசின்	300	900
பதன்செய் வேதிப்பொருள்			
1.	சல்பர் டை ஆக்ஸைடு	250	500
பீனால்கள்			
1.	மொத்த பீனால்கள்	200	600
2.	டானின்	200	600
3.	மொத்த எதிர்ப்பு ஆக்சிஜனேற்றி நடவடிக்கை	300	750
எதிர் ஊட்டச்சத்து காரணிகள்			
1.	டிரைபிசின் தடுப்பான்	300	500
2.	ஹைட்ரஜன் சயனைடு	300	500
மற்றவை			
1.	அமிலத்தன்மை	100	200
2.	ஆல்கஹால் உள்ளடக்கம்	300	900

3.	நிறம்	150	300
4.	வெப்ப மதிப்பீட்டு எண்	300	500
5.	ஈரப்பதம்	100	100
6.	கார, அமில நிலை	50	100
7.	உப்பு	250	500
8.	TSS (மொத்த கரையும் திண்மங்கள்)		
9.	யூரிக் அமிலம்	300	900
10.	பாகுமிலை (பாகு நிலை அளவி)	200	600
11.	நுண்ணுயிர் எண்ணிக்கை	300	750
12.	உயர் செயல்பாட்டு திரவ நிறச்சாரல் பிரிகை (HPLC)	2000	4500
13.	தரச் சான்றிதழ் - நெல் மற்றும் கோதுமை	-	500

மேலும் விபரங்களுக்கு:

பேராசிரியர் மற்றும் தலைவர்,
அறுவடை பின்சார் தொழில்நுட்ப மையம்,
வேளாண் பொறியியல் கல்லூரி மற்றும் ஆராய்ச்சி நிலையம்,
தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம்
கோயமுத்தூர் - 641 003
தொலைபேசி: 0422 -6611268
மின்னஞ்சல்: phtc@tnau.ac.in