

Análises físico-químicas em alimentos

Análise de água	Valor (R\$)
pH	33,78
Turbidez	33,78
Condutividade	33,78
Nitrito	50,66
Nitrato	50,66
Cloro Residual Livre	67,55
Cloreto	50,66
Dureza total	50,66
Ferro total	50,66

Análise de Cachaça	Valor (R\$)
Teor alcoólico	29,82
Acidez volátil	19,76
Esteres	39,53
Aldeídos	29,82
Furfural	19,76
Alcoois superiores	39,53
Metanol	33,78
Cobre	49,59
Carbamato de Etila	339,56
Ensaio de Chumbo	49,59
Ensaio de Arsênio	49,59

Outras análises	Valor (R\$)
Acidez	50,66
Açúcares redutores/não red.	101,33
Amido (qualitativo - lácteos)	33,78
Amido (quantitativo- lácteos)	101,33
Cloretos	50,66
Densidade	33,78
Extrato seco total/extrato seco desengordurado	50,66
Fosfatase alcalina	67,55
Fosfatase residual em que 70,10	
Gordura	67,55
Hidroximetilfurfural	168,84
Índice Crioscópico	84,44
Lactose	101,33
Nitrato (quantitativo)	219,51
Nitrito (quantitativo)	219,51
Peroxidase	33,78
Proteínas	118,22
Resíduo mineral fixo	67,55
Reação de Fiehe	50,66

Reação de Lund	50,66
Umidade	50,66
Amido(cárneos)	108,08
Cálcio em cárneos (abosrção atômica)	23,36
Dripping test	388,68