

آزمون های فیزیکی و شیمیایی

Alkanie impurity	۲۲	اختلاف pH قبل و بعد گرمخانه گذاری	۱
Assay benzalkonium chloride	۳۳	اختلاف اسیددیده قبل و بعد گرمخانه گذاری	۲
Assay Betamethasone	۳۴	ارزش اکسیداسیون	۳
Assay BHT	۳۵	ازت کامل	۴
Assay Povidone Iodine	۳۶	اسانس های روغنی - (به روش کلونجر)	۵
BOD	۳۷	اسانس (ترکیبات)	۶
Bor	۳۸	اسپکتروفوتومتر (جذب ماورا بنفش) (عبور)	۷
Buffering capacity	۳۹	استرول + کلسترول	۸
COD	۴۰	استرول های به غیر کلسترول	۹
Clarity of solution	۴۱	استرول های گیاهی (لبنیات)	۱۰
Conjugated Linoleic Acid (CLA)	۴۲	استیل	۱۱
Dyes intermediates	۴۳	اسید استیک	۱۲
Ether soluble substances	۴۴	اسید آزاد	۱۳
Free Fatty Acid (F.F.a) in butyric acid	۴۵	اسید آمینه	۱۴
G.M.O	۴۶	اسید چرب آزاد استئارات	۱۵
Impurity	۴۷	اسید چرب ترانس و اشباع	۱۶
Insoluble substance	۴۸	اسید سیتریک	۱۷
K-value	۴۹	اسید فولیک (ویتامین B9)	۱۸
L-carnitine	۵۰	اسید فیتیک	۱۹
Non volatile residue	۵۱	اسیددیده	۲۰
pH	۵۲	اسیددیده بر حسب اسید لاکتیک	۲۱
Residual solvents	۵۳	اکتیو آنیونیک	۲۲
Specific surface area	۵۴	اکتیو کاتیونیک	۲۳
Spirulina (Hplc)	۵۵	اکراتوکسین A	۲۴
Subsidiary dyes	۵۶	اکسیژن	۲۵
TOC	۵۷	اگزالات	۲۶
Tartrate	۵۸	ال آرژنین	۲۷
Toluene	۵۹	ال گلوتامین	۲۸
Total Suspended Solids (TSS)	۶۰	الکل + پروپیلن گلیکول	۲۹
Uniformity of content	۶۱	امگا ۳	۳۰
Vinyl pyrrolidinone	۶۲	اندازه ذرات	۳۱

آزمون های فیزیکی و شیمیایی

اندیس حلالیت	۶۳	بلانکیت (روش ست ویلامز)	۹۴
اندیس کرایس	۶۴	بنزن	۹۵
انیدرید سولفورو ، سولفور دی اکسید	۶۵	بنزو آلفا پیرن	۹۶
اینوزیتول	۶۶	بنزوات سدیم (اسید بنزوئیک)	۹۷
آسپاراتام و آسه سولفام	۶۷	بو و مزه	۹۸
آسکوربیک اسید	۶۸	بی کربنات پتاسیم	۹۹
آفت و بقایای آن	۶۹	بی کربنات سدیم (جوش شیرین)	۱۰۰
آفلاتوکسین M1	۷۰	بیوتین (مولتی ویتامین)	۱۰۱
آلدئیدها (در بعضی از مواد اولیه)	۷۱	پاتولین	۱۰۲
آلفا آمیلاز (کیفی - حضور و عدم حضور)	۷۲	پارابن ها	۱۰۳
آلکالینیتی	۷۳	پایداری مکانیکی	۱۰۴
آمفوتریک	۷۴	پایداری ها (پایداری دمایی)	۱۰۵
آمونیاک	۷۵	پتاسیم	۱۰۶
آمیروز	۷۶	پروپیلن گلیکول	۱۰۷
آنتی اکسیدان (BHA/BHT/TBHQ)	۷۷	پروپیونات کلسیم	۱۰۸
آنزیم (کیفی) (هر کدام)	۷۸	پروتئین	۱۰۹
آنزیم آمیلاز	۷۹	پروتئین بر مبنای ماده خشک کجدال	۱۱۰
آهن	۸۰	پروفایل استرول	۱۱۱
باربیتوریک اسید	۸۱	پروفایل اسید آمینه	۱۱۲
بافت شناسی	۸۲	پروفایل اسید چرب	۱۱۳
باقیمانده الکل	۸۳	پرولین	۱۱۴
باقیمانده حلال	۸۴	پلاریزاسیون (چرخش نوری)	۱۱۵
باقیمانده سموم	۸۵	پلی فنل کل	۱۱۶
باقیمانده صابونی	۸۶	پیپرین	۱۱۷
باقیمانده متانول رنگ خوراکی	۸۷	پیریدین	۱۱۸
باقیمانده هگزان	۸۸	پیکروکروسین	۱۱۹
باقی مانده آمونیاک	۸۹	تارتارات	۱۲۰
براسیکا استرول	۹۰	تانن	۱۲۱
بریکس (مواد جامد محلول در آب)	۹۱	تاورین	۱۲۲
بسته بندی	۹۲	تتراسایکلین	۱۲۳
تراریختگی	۹۳	درجه بندی براساس دانه	۱۲۴

آزمون های فیزیکی و شیمیایی

۱۲۵	ترکیبات قطبی چربی استخراجی	۱۵۳	درجه خلوص (GC)
۱۲۶	تشخیص ژلاتین گاوی	۱۵۴	درصد اینولین بر حسب ماده خشک
۱۲۷	تشخیص نوع الکل (متانول، اتانول، ایزوپروپانول)	۱۵۵	درصد آب (رطوبت) - (کارل فیشر) water content
۱۲۸	تشخیص و اندازه گیری الکل ها (اتانول، متانول، ایزوپروپانول)	۱۵۶	درصد خلوص الکل ها
۱۲۹	تشخیص هویت	۱۵۷	درصد کلسیم در نمونه کلسیم استئارات
۱۳۰	تیوباربیتوریک اسید (TBA)	۱۵۸	درصد نشاسته
۱۳۱	جوش شیرین (وجود یا عدم وجود)	۱۵۹	ذرات سوخته
۱۳۲	چربی	۱۶۰	رطوبت به روش اتو(آون)
۱۳۳	حلالیت پروپیلن گلیکول	۱۶۱	رطوبت به روش دین استارک
۱۳۴	خاصیت آنتی اکسیدانی	۱۶۲	رفراکتومتری
۱۳۵	خاکستر به روش هدایت سنجی	۱۶۳	رنسیمت
۱۳۶	خاکستر سولفاته	۱۶۴	رنگ در محلول
۱۳۷	خاکستر کل	۱۶۵	رنگ ظاهری
۱۳۸	خاکستر نامحلول	۱۶۶	رنگ مصنوعی
۱۳۹	خلوص استونیتریل	۱۶۷	رنگ مصنوعی زعفران
۱۴۰	خلوص رنگ دانه ها	۱۶۸	روغن معادل کره کاکائو
۱۴۱	خلوص ژل رویال	۱۶۹	روغن معدنی
۱۴۲	خلوص کراتین	۱۷۰	ریزش آزاد
۱۴۳	خلوص کربنات سدیم	۱۷۱	زیرالنون
۱۴۴	خلوص نمک	۱۷۲	زینک
۱۴۵	خوردگی درب شیشه	۱۷۳	ژلاتینی شدن (برنج)
۱۴۶	داکسی نیوالنول	۱۷۴	ساپونین
۱۴۷	دانسیته توده	۱۷۵	ساخارین
۱۴۸	دانه معیوب	۱۷۶	سافرانال
۱۴۹	دانه های خرد	۱۷۷	ساکارز
۱۵۰	دانه های قرمز	۱۷۸	ساکاریدهای هیدروژنه
۱۵۱	درجه استریفیکیشن	۱۷۹	سایش
۱۵۲	درجه آمیداسیون	۱۸۰	سختی آب

آزمون های فیزیکی و شیمیایی

عدد هیدروکسیل (در نمونه روغنی)	۲۱۰	سدیم	۱۸۱
عدد یدی	۲۱۱	سدیم کلرید	۱۸۲
عصاره اتری	۲۱۲	سدیم متیل سولفات	۱۸۳
عصاره آبی	۲۱۳	سزامول - سزامولین	۱۸۴
عصاره محلول در آب سرد	۲۱۴	سلنیوم	۱۸۵
فرمالدئید	۲۱۵	سموم (آکریل آمید)	۱۸۶
فسفات	۲۱۶	سوربات پتاسیم (اسید سوربیک)	۱۸۷
فسفاتاز (کمی و کیفی)	۲۱۷	سوربات و بنزوات	۱۸۸
فسفر	۲۱۸	سولفات	۱۸۹
فعالیت دیاستازی (کمی و کیفی)	۲۱۹	سولفور	۱۹۰
فلاونوئید کل	۲۲۰	شکل ظاهری (ویژگی های ظاهری)	۱۹۱
فلزات سنگین	۲۲۱	شناسایی اجزا و تعیین ترکیب درصد اسانس عرقیجات و گلاب	۱۹۲
فلوراید	۲۲۲	شناسایی نشاسته (کیفی)	۱۹۳
فیبر خام	۲۲۳	شناسایی و اندازه گیری سلولز	۱۹۴
قابلیت حل شدن	۲۲۴	صمغ	۱۹۵
قدرت رنگی کورکومینوئید	۲۲۵	ضریب خاموشی	۱۹۶
قلیایی آزاد	۲۲۶	ضریب شکست	۱۹۷
قلیائیت خاکستر	۲۲۷	طیف IR	۱۹۸
قلیائیت در نمونه نمک	۲۲۸	طیف اسانس	۱۹۹
قند احیا	۲۲۹	ظاهر و بافت و طعم	۲۰۰
قند اینورت	۲۳۰	عدد استری	۲۰۱
قند بر اساس ماده خشک	۲۳۱	عدد اسیدی	۲۰۲
قند کل	۲۳۲	عدد آنیزیدین	۲۰۳
قندهای ساده مونو و دی ساکارید	۲۳۳	عدد پراکسید	۲۰۴
قوه نامیه	۲۳۴	عدد پراکسید بر اسانس روغنی	۲۰۵
کاروتنوئید	۲۳۵	عدد پولسنکی	۲۰۶
کازئین	۲۳۶	عدد زئین	۲۰۷
کافئین	۲۳۷	عدد فالینگ	۲۰۸
کدورت	۲۳۸	عدد فرمالین	۲۰۹

آزمون های فیزیکی و شیمیایی

مجموع آفلاتوکسین ها (B1/B2/G1/G2)	۲۶۸	کربنات	۲۳۹
مجموع مایکوتوکسین ها	۲۶۹	کربوهیدرات کل	۲۴۰
محتوای پوستی (shell content)	۲۷۰	کروسین	۲۴۱
مقاومت (AOM)	۲۷۱	کل مواد جامد محلول در آب (TDS)	۲۴۲
مقدار گاز	۲۷۲	کلر و کلر فعال (Cl ₂)	۲۴۳
مقدار مایع	۲۷۳	کلرامفنیکل	۲۴۴
ملامین (شیر خشک)	۲۷۴	کلراید	۲۴۵
منیزیم و نمک های قلیایی (شناسایی)	۲۷۵	کلسیم	۲۴۶
منیزیم هیدروکساید	۲۷۶	کلسیم کربنات	۲۴۷
مواد اکسید کننده (شامپو فرش)	۲۷۷	کلسیم بوتیرات	۲۴۸
مواد به آسانی کربونیزه شونده	۲۷۸	کوئرتستین	۲۴۹
مواد جامد کل	۲۷۹	کیفیت زعفران	۲۵۰
مواد خارجی	۲۸۰	گاز کربنیک	۲۵۱
مواد خارجی گیاهی	۲۸۱	گروه استیل	۲۵۲
مواد صابونی	۲۸۲	گلوتن (مرطوب) در نمونه آرد و خمیر	۲۵۳
مواد صابونی نشدنی	۲۸۳	گلوکوروبونولاکتون	۲۵۴
مواد غیر قابل صابونی شدن	۲۸۴	گلوکونات آهن	۲۵۵
مواد قابل استخراج با اتر	۲۸۵	گلوکونات روی (زینک گلوکونات)	۲۵۶
مواد قابل کربنیزه شدن (carbonise)	۲۸۶	گلیسیرین	۲۵۷
مواد نامحلول در آب	۲۸۷	گوگرد	۲۵۸
مونو پروپیلن گلیکول	۲۸۸	گوگرد فرار	۲۵۹
مهاجرت (در سایر حلال ها مثل استون، متانول و...)	۲۸۹	لاکتوز (شناسایی)	۲۶۰
میزان اسانس در عرقیات	۲۹۰	لستریا مونوسایترژنز	۲۶۱
میزان کاپسائیسین بر حسب میکروگرم بر گرم	۲۹۱	لیکوپن	۲۶۲
ناتامیسین	۲۹۲	ماده خشک شیر و کره (بدون احتساب چربی)	۲۶۳
ناخالصی نامحلول در پترولیوم سبک	۲۹۳	ماده فعال شوینده	۲۶۴
ناخالصی های قلیایی	۲۹۴	ماده قابل استخراج الکلی	۲۶۵
نسبت فروکتوز به گلوکز	۲۹۵	مالیک اسید	۲۶۶
نشاسته و دکسترین	۲۹۶	متیلن بلو	۲۶۷

آزمون های فیزیکی و شیمیایی

۳۲۶	ویسکوزیته	۲۹۷	نشانه گذاری
۳۲۷	هدایت الکتریکی	۲۹۸	نقطه اشتعال
۳۲۸	هیدروکربن های آروماتیک چندحلقه ای	۲۹۹	نقطه انجماد
۳۲۹	هیدروکسی متیل فورفورال - (HMF) کمی	۳۰۰	نقطه دودی
۳۳۰	هیستامین	۳۰۱	نقطه ذوب
۳۳۱	ید	۳۰۲	نقطه لغزش
<p>تلفن تماس ۰۲۱-۴۴۲۰۰۰۹۴</p> <p>تلفن همراه پذیرش ۰۹۰۱۵۱۲۰۳۳۷</p> <p>تلفن همراه مالی ۰۹۳۵۵۱۲۰۹۹۹</p> <p>تلفن همراه مارکتینگ ۰۹۳۰۵۱۲۰۳۳۷</p> <p>سایت www.maadlaboratory.ir</p> <p>ایمیل Maadlaboratory@gmail.com</p> <p>اینستاگرام Maadlaboratory</p>		۳۰۳	نمره رنگ ظاهری (شکر)
		۳۰۴	نمره رنگ محلول (شکر)
		۳۰۵	نمک بر مبنای ماده خشک
		۳۰۶	نیترات
		۳۰۷	نیترژن آمونیاکی - نیترژن تام - نیترژن کل فرار
		۳۰۸	نیتریت (نیتریت سدیم)
		۳۰۹	نیکوتین
		۳۱۰	وارفتگی
		۳۱۱	وزن ۱۰۰۰ دانه
		۳۱۲	وزن آبکش
		۳۱۳	وزن حجمی
		۳۱۴	وزن مخصوص (چگالی)
		۳۱۵	ویتامین E
		۳۱۶	ویتامین B7
		۳۱۷	ویتامین C
		۳۱۸	ویتامین B5 calcium pantothenate
		۳۱۹	ویتامین D3
		۳۲۰	ویتامین K
		۳۲۱	ویتامین نیاسین (nicotinamide)
		۳۲۲	ویتامین بتاکاروتن
۳۲۳	ویتامین نیاسین B3		
۳۲۴	ویتامین های محلول در آب گروه B		
۳۲۵	ویتامین های محلول در چربی D و A		

آزمون های میکروبی

سلول های سوماتیک - یاخته های پیکری	۳۲	اسپور باکتری	۱
سودوموناس ائروژینوزا	۳۳	استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت	۲
شمارش باکتری های پروبیوتیک ۱- لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس - ۲- انتروکوک - ۳- بیفیدو باکتریوم لاکتیس	۳۴	استرپتوکوک	۳
شمارش باکتری های هتروتروف	۳۵	استرپتوکوکوس فکاليس	۴
شمارش کلی میکروبی (شمارش هوازی مزوفیل)	۳۶	استریلیتی	۵
شمارش هاگ باکتری های گرما دوست بی هوازی	۳۷	آسپرژیلوس نایجر	۶
شناسایی اسید لاکتیک هتروفرمنتیتیو	۳۸	آنتی بیوگرام	۷
شناسایی باکتری گرم مثبت و منفی	۳۹	باسیلوس سرئوس	۸
شناسایی و شمارش اشريشيا کلی	۴۰	باکتری (یا اسپور) احیا کننده سولفیت	۹
شناسایی و شمارش انتروباکتریاسه	۴۱	باکتری اسید لاکتیک	۱۰
شناسایی و شمارش انتروکوکوس	۴۲	باکتری بی هوازی عامل فساد	۱۱
شناسایی و شمارش ساکارومیسس سرویزیه	۴۳	باکتری های گرمادوست بی هوازی و هوازی	۱۲
شناسایی و شمارش کلی فرم	۴۴	باکتری های مقاوم به اسید (اسید دوست)	۱۳
شیگلا	۴۵	باکتریال اندوتوکسین (L.A.L) پیروژن تست (باکتریال اندوتوکسین)	۱۴
فعالیت آنتی بیوتیک (به روش میکروبی)	۴۶	باکتری های سرما گرا	۱۵
قابلیت زیستی سویه های پروبیوتیک	۴۷	بررسی خاصیت ضد میکروبی مواد - (MIC و MBC)	۱۶
کاندیدا آلبیکنس	۴۸	بررسی میکروسکوپی	۱۷
کپک و مخمر	۴۹	بروسلا	۱۸
کلستریديوم احیا کننده سولفیت	۵۰	تخم انگل (میکروسکوپی)	۱۹
کلستریديوم پرفرنزانس	۵۱	تست سواب سطحی (و فینگر تست)	۲۰
کمپیلوباکتر ژورنی	۵۲	جستجوی باکتری ترموفیل (هوازی و بی هوازی)	۲۱
کنترل کیفی محیط کشت - (صحت عملکرد محیط کشت)	۵۳	جستجوی باکتری مزوفیل (هوازی و بی هوازی)	۲۲
گرمخانه گذاری میکروبی	۵۴	جستجوی باکتری مقاوم به اسید ترموفیل	۲۳
لاکتوباسیلوس	۵۵	جستجوی باکتری مقاوم به اسید مزوفیل	۲۴
لیستریا مونوسایتوزنز	۵۶	جستجوی کپک و مخمر	۲۵
مخمر اسموفیل	۵۷	خاصیت ضد قارچی (آنتی فونگال)	۲۶
نمونه برداری از هوا به روش (settle plate)	۵۸	خاصیت ضد میکروبی (آنتی باکتریال)	۲۷
ویبریو کلرا - (گونه های غیر کلرا و پارا همولیتیکوس)	۵۹	خاصیت ضد عفونی کنندگی (۶ میکروارگانيسم)	۲۸
یرسینیا انتروکولیتیکا	۶۰	رنگ آمیزی گرم	۲۹
Preservative effectiveness (Antimicrobial Effectiveness)	۶۱	ریسه های کپک	۳۰
		سالمونلا	۳۱