



**ΑΠΟ ΤΟ 1992**

**ΚΕΝΤΡΟ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ & ΕΡΕΥΝΑΣ (ΚΕ.Β.Α.Μ.Ε)**  
Τροφίμων – Υδάτων – Οίνων – Αποβλήτων – Υπηρεσίες παροχής συμβουλών σε επιχειρήσεις

---

### **ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΤΥΡΙΩΝ**

1. Υγρασία
2. Λίπος
3. Λίπος επί ξηρού
4. Αλάτι
5. Προσδιορισμός αγελαδινού γάλατος στο τυρί
6. Πρωτεΐνες
7. Τέφρα

### **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΤΥΡΙΩΝ**

1. Escherichia Coli
2. Εντερόκοκκοι
3. Κλωστρίδιο διαθλαστικό
4. Pseudomonadas aeruginosa
5. Pseudomonades
6. Salmonella
7. Ολικός αριθμός κολοβακτηριοειδών
8. Ολικός αριθμός εντεροβακτηριοειδών