

SERVIZI OFFERTI

(costi al netto dell'IVA)

SETTORE ANALISI QUALITATIVA DEGLI ALIMENTI

Dosaggio totale di polifenoli per via spettrofotometrica in prodotti alimentari freschi o trasformati, previa estrazione specifica

Costi: Euro 45,00

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada – Dr. Gian Luigi Russo

Dosaggio e monitoraggio dei carotenoidi per via spettrofotometrica in prodotti alimentari freschi o trasformati, previa estrazione specifica

Costi: Euro 200

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada

Dosaggio e monitoraggio flavonoidi per via spettrofotometrica in prodotti alimentari freschi o trasformati, previa estrazione specifica

Costi: Euro 200

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada

Dosaggio e monitoraggio vitamina C ed acido eritorbico per via cromatografica (RP-HPLC) in prodotti alimentari, freschi o trasformati, previa estrazione specifica

Costi: Euro 150

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada

Determinazione per via spettrofotometrica dell' attivita' antiossidante totale in prodotti alimentari freschi e trasformati (metodica FRAP)

Costi: Euro 45

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada – Dr. Gian Luigi Russo

Determinazione potere di inibizione radicali liberi(metodo DPPH) in prodotti alimentari freschi e trasformati

Costi: Euro 200

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada

Analisi grado di per ossidazione lipidica mediante metodica spettrofotometrica in prodotti alimentari, freschi e trasformati.

Costi: Euro 200

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada

Analisi quali-quantitativa di polifenoli in prodotti alimentari, freschi o trasformati, mediante tecniche cromatografiche (HPLC, UPLC), previa estrazione specifica.

Costi: Euro 400

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada

Analisi del profilo proteico, peptidico ed aminoacidico in prodotti alimentari freschi e trasformati, mediante utilizzo di tecniche cromatografiche (HPLC, UPLC) ed elettroforetiche (1 e 2 D PAGE)

Costi: Euro 650

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada

Determinazione delle modifiche strutturali indotte su proteine presenti negli alimenti da trattamenti

tecnologici.

Costi: Euro 3.000

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Anna Siciliano

Caratterizzazione elettroforetica mediante SDS-PAGE o IEF di proteine contenute in alimenti di origine animale e vegetale

Costi: Euro 150

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Pizzano

Identificazione mediante immunoblotting delle singole frazioni caseiniche e delle principali sieroproteine (β -lattoglobulina, α -lattoalbumina, BSA, lattoferrina) nei profili elettroforetici delle proteine contenute in latte e formaggi

Costi: Euro 200

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Pizzano

Dosaggio immunochimico mediante ELISA delle singole frazioni caseiniche e delle principali sieroproteine (β -lattoglobulina, α -lattoalbumina, BSA, lattoferrina)

Costi: Euro 200

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Pizzano

Analisi di miscele di latte e di formaggi mediante ELISA, immunoblotting o dot blot per la determinazione della/e specie animale/i di provenienza

Costi: Euro 200

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Pizzano

Ricerca di casomorfine contenenti la sequenza 60-70 della β -caseina nel formaggio mediante combinazione HPLC-ELISA

Costi: : Euro 400

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Pizzano

Determinazione eta' di maturazione formaggi a lunga stagionatura mediante dosaggio peptide 1-28 della β -caseina

Costi: Euro 200

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Pizzano

Analisi di complessi di natura proteica contenuti in latte e formaggi mediante elettroforesi bidimensionale per la valutazione dei trattamenti termici applicati al latte

Costi: Euro 300

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Pizzano

Isoelettrofocalizzazione (IEF) di proteine di proteine del latte.

Costi: Euro 600

Riferimenti: Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Definizione del trattamento termico subito dal latte (studio della lattosilazione delle proteine)

Costi: Euro 800

Riferimenti: Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Ricerca di latte vaccino in campioni di latte di più elevato valore commerciale

Costi: Euro 1.000

Riferimenti: Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Analisi della frazione proteica in sieri di lavorazione da caseificio

Costi: Euro 1.300

Riferimenti: Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Caratterizzazione di varianti genetiche delle proteine del latte

Costi: Euro 1.600

Riferimenti: Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

SETTORE SERVIZI DI METABOLOMICA APPLICATA A MATRICI ALIMENTARI

Estrazione selettiva di polifenoli e altri costituenti d'interesse farmaceutico o alimentare da matrici vegetali o alimentari

Costi: Euro 140

Riferimenti: Dr.ssa Virginia Carbone

Determinazione strutturale polifenoli e altri costituenti d'interesse farmaceutico o alimentare da matrici vegetali o alimentari mediante LC-MS

Costi: Euro 150 per il primo composto + Euro 30 per ogni successivo composto

Riferimenti: Dr.ssa Virginia Carbone

Determinazione strutturale di lipidi mediante MS

Costi: Euro 150 per il primo composto + Euro 30 per ogni successivo composto

Riferimenti: Dr.ssa Virginia Carbone

Analisi quali-quantitativa di acidi grassi mediante GC-MS

Costi: Euro 150 per il primo composto + Euro 30 per ogni successivo composto

Riferimenti: Dr.ssa Virginia Carbone

Analisi quantitativa di polifenoli e altri costituenti d'interesse farmaceutico o alimentare estratti da matrici vegetali o alimentari mediante LC-MS

Costi: Euro 150 per il primo composto + Euro 30 per ogni successivo composto

Riferimenti: Dr.ssa Virginia Carbone

Rivelazioni di adulterazioni in oli alimentari

Costi: Euro 1.300

Riferimenti: Dr.ssa Virginia Carbone

SETTORE SERVIZI RELATIVI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

Test di mutagenicità *in vitro* su estratti vegetali o prodotti alimentari, freschi o trasformati, derivanti da coltivazioni biologiche, integrate e convenzionali, mediante test di Ames con ceppi tipo di *Salmonella typhimurium* His-

Costi: Euro 450

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada

Determinazione di proteotossicità *in vitro* di composti derivanti da matrici vegetali mediante tecnica elettroforetica (SDS PAGE) e utilizzo di proteina modello (albumina sierica bovina)

Costi: Euro 350

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada

Determinazione proprietà antimicrobiche ed antifungine su microrganismi di interesse agro-alimentare e farmaceutico, di estratti derivanti da coltivazioni vegetali biologiche, integrate e convenzionali, mediante “Inhibition Halos Test” e MIC (Minimal Inhibitory Concentration)

Costi: Euro 350

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada

Test di genotossicità *in vitro* su estratti vegetali o prodotti alimentari, freschi o trasformati, derivanti da coltivazioni biologiche, integrate e convenzionali, mediante metodica COMET su linee cellulari modello

Costi: Euro 650

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada – Dr. Gian Luigi Russo

Caratterizzazione microbiologica (genere) di prodotti alimentari, freschi o trasformati, mediante metodologie microbiologiche classiche o cellulari (Fluorescence *In Situ* Hybridization FISH)

Costi: Euro 650

Riferimenti: Dr.ssa Filomena Nazzaro – Dr. Alfonso Sada

Presenza di verotossina in latte e formaggi mediante saggio biologico su colture di cellule Vero

Costi: Euro 400

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Pizzano

Rivelazioni di adulterazioni in prodotti ittici trasformati d'interesse commerciale (surgelati, scatolame) mediante metodiche chimiche (spettrometria di massa) e molecolare (RFLP-PCR). Il servizio è rivolto esclusivamente ad Associazioni Consumatori/Enti di controllo

Costi: Euro 300

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Anna Siciliano – Gian Luigi Russo

Identificazione di tossine batteriche in alimenti

Costi: Euro 950

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Sportello di riferimento Organismi Geneticamente Modificati (OGM) con la duplice valenza di punto di riferimento per imprese e consumatori, come centro di raccolta dei campioni da analizzare per la verifica dell'eventuale presenza di OGM con l'obiettivo di valorizzare le produzioni agroalimentari tipiche.

Costi: Euro 7.000

Riferimenti: Dr. Giuseppe Iacomino

SETTORE SERVIZI DI MICROBIOLOGIA E FERMENTAZIONI

Isolamento e caratterizzazione della microflora naturale e alterante (batteri e lieviti)

Costi: Euro 600

Riferimenti: Dr.ssa Alida Sorrentino

Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici

Costi: Euro 600

Riferimenti: Dr.ssa Alida Sorrentino

Rivelazione di batteri patogeni
Costi: Euro 600
Riferimenti: Dr.ssa Alida Sorrentino

Messa a punto di starter microbici per la produzione di alimenti fermentati
Costi: Euro 3.000
Riferimenti: Dr.ssa Alida Sorrentino

Produzione in impianto di fermentazione 10-100 litri di biomasse di batteri mesofili (*E. coli*)
Costi: Euro 600
Riferimenti: Prof. Antonio Malorni – Sig. Antonio Ottombrino

Produzione in impianto di fermentazione 10-100 litri di biomasse di batteri estremofili (*S. solfataricus*) elevate temperature di crescita, estremi valori di pH, di salinità, ecc.
Costi: Euro 2.000
Riferimenti: Prof. Antonio Malorni – Sig. Antonio Ottombrino

SETTORE SERVIZI AREA MEDICA-NUTRIZIONISTICA-FARMACOLOGICA

Test *in vitro* per la valutazione della citotossicità indotta da materie prime, principi attivi, estratti vegetali, supplementi dietetici, “*healthy food*”, intermedi delle filiere produttive. Citotossicità ambientale (acque, atmosfera, terreni).

Le analisi sono eseguite su almeno quattro linee cellulari ed i costi si riferiscono a batterie di campioni (10-20).

Costi: 400
Riferimenti: Dr. Gian Luigi Russo

Purificazione e caratterizzazione di allergeni proteici da matrici alimentari
Costi: Euro 3.000
Riferimenti: Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Ricerca delle proteine del glutine in alimenti
Costi: 650
Riferimenti: Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Identificazione mediante ELISA di caseine e di altre componenti proteiche del latte in alimenti destinati a soggetti allergici al latte
Costi: 200
Riferimenti: Dr.ssa Rosa Pizzano

Immunomorfologia (Immunoistochimica/morfometria)
Costi: 400
Riferimenti: Dr. Giuseppe Mazzearella

Ricerca anticorpi anti-endomisio su cordone ombelicale (Immunoistochimica)
Costi: 400
Riferimenti: Dr. Giuseppe Mazzearella

Test di genotossicità ambientale *in vitro* (metodo *COMET* – dosaggio micronuclei)
Costi: 450
Riferimenti: Dr. Gian Luigi Russo

Test *in vitro* di sensibilità cutanea indotta da prodotti per uso cosmetico in alternativa a valutazioni sull'animale.

Le analisi sono eseguite sulla linea cellulare (U-937) e i costi si riferiscono ad un campione singolo con relativi controlli.

Costi: 200

Riferimenti: Dr. Gian Luigi Russo

SETTORE SERVIZI RELATIVI AL FOOD PACKAGING

CHIAVE ¹	DESCRIZIONE	TARIFFA (Euro)
A	Identificazione di polimeri plastici per spettrofotometria FTIR (per ogni polimero)	235
A	Identificazione di polimeri plastici per via chimica (per ogni polimero)	185
A	Isolamento termico offerto da un packaging Caratterizzazioni per alimenti. Per singola prova di durata inferiore a 3gg: per singola prova di durata superiore a 3gg	130 260
A	Resistenza chimica di materiali plastici (ASTM D543-87); controllo del peso e della stabilità dimensionale del provino dopo il contatto	155
A	Ricerca di volatili in materiali flessibili (rif. Progetto di norma UNI standstill n°U.59.OB.161/2); quantificazione totale dei volatili espressa come acetato di etile	310
A	Ricerca di volatili in materiali flessibili (rif. Progetto di norma UNI standstill n°U.59.OB.161/2); identificazione dei solventi più comuni	620
A	Spessore e grammatura di film e fogli plastici e cellulosici	105
B	Contaminazione organolettica di alimenti da materiali di packaging (rif. Norma UNI 10192). Prove olfattive	440
B	Contaminazione organolettica di alimenti da materiali di packaging (rif. Norma UNI 10192). Prove gustative	880
B	Contaminazione organolettica di alimenti da materiali di packaging (rif. Test di Robinson e Norma UNI 10192)	620
B	Idoneità alimentare di oggetti destinati al contatto con alimenti ai sensi del D.M. 108 del 25.1.92 (migrazione globale in solventi evaporabili e contaminazione sensoriale gustativa e olfattiva)	1300
B	Migrazione di coloranti nei simulanti A, B, C, o in iso-ottano (rif. D.M. 21.3.1973)	415
B	Migrazione globale in iso-ottano (rif. Practical Guide n.1)	415
B	Migrazione globale in olio (rif. D.M. 26.04.93 n. 220-simulante D)	620
B	Migrazione globale in simulanti evaporabili (rif. D.M. 26.04.93 n. 220; simulanti A, B, C).	390
B	Migrazione specifica in solventi evaporabili (rif. D.M. 26.04.93 n. 220-simulanti A,B,C,) (per ogni migrante)	520
B	Migrazione specifica in solventi oleosi (rif. D.M. 26.04.93 n. 220-simulante D)	780
C	Atmosfera interna di confezioni alimentari flessibili: determinazione qualitativa per via gas-cromatografica	185
C	Ermeticità di una confezione flessibile (rif. Norma ASTM D3078-72)	185
C	Prove accelerate di conservabilità di alimenti confezionati	1000-3000
C	Prove di conservabilità di alimenti confezionati- tecnica previsionale in funzione degli scambi di umidità	620

C	Solubilita' dell'anidride carbonica in prodotti alimentari (rif. metodo proprio)	160
C	Solubilita' dell'anidride carbonica in prodotti alimentari a 5 diverse pressioni parziali (rif. metodo proprio)	620
D	Prelievo campioni presso azienda committente (tariffa oraria compreso il viaggio)	105
D	Studio di fattibilita' di un progetto di ricerca conto terzi	930

¹ A: Packaging Caratterizzazioni Materiali

B: Packaging Idoneita' alimentare

C: Packaging Shelf life

D: Operazioni Generali

Riferimenti: Dr. Pietro Paolo De Prisco – Dr. Michele Di Stasio – Dr.ssa Maria Grazia Volpe

SETTORE SERVIZI DI ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E CONSUMER SCIENCE

Profilo sensoriale di alimenti

Costi: Euro 1.000

Riferimenti: Dr. Mario Paolo Pellicano – Dr. Giancarlo Cammarota – Dr.ssa Maria Paola Graziani

Test di Differenza (Test Triangolare, ecc.)

Costi: Euro 400

Riferimenti: Dr. Mario Paolo Pellicano – Dr. Giancarlo Cammarota – Dr.ssa Maria Paola Graziani

Valutazione della Shelf life mediante test sensoriale

Costi: Euro 2.200

Riferimenti: Dr. Mario Paolo Pellicano – Dr. Giancarlo Cammarota – Dr.ssa Maria Paola Graziani

Test di Accettabilita'/Preferenza del consumatore

Costi: Euro 3.200

Riferimenti: Dr. Mario Paolo Pellicano – Dr. Giancarlo Cammarota – Dr.ssa Maria Paola Graziani

Valutazione dei fattori di scelta e della qualita' attesa del consumatore

Costi: Euro 3.000

Riferimenti: Dr. Mario Paolo Pellicano – Dr. Giancarlo Cammarota – Dr.ssa Maria Paola Graziani

SETTORE SERVIZI DI FORMAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

Attivita' di formazione in metodologie analitiche basate sulla spettrometria di massa per la caratterizzazione strutturale di biomolecole di interesse farmaceutico o alimentare

Costi: Euro 4.000

Riferimenti: Prof. Antonio Malorni

Attivita' di formazione in metodologie analitiche basate sulla spettrometria di massa per lo studio di proteine e peptidi

Costi: Euro 4.000

Riferimenti: Prof. Antonio Malorni

Attivita' di formazione in metodologie analitiche per studi proteomici

Costi: Euro 4.500

Riferimenti: Prof. Antonio Malorni

Programmi di educazione alimentare rivolte ad utenze private (*catering*, mense aziendali, comunita') o pubbliche (scuole, asili nido, ecc.).

Costi: Euro 5.000

Riferimenti: Dr. Alfonso Siani – Dr. Gianvincenzo Barba – Dr.ssa Paola Russo

Attivita' di valorizzazione di produzioni tipiche agroalimentari rivolte a consorzi di operatori turistici (agriturismi)

Costi: Euro 5.000

Riferimenti: Dr. Alfonso Siani – Dr. Gianvincenzo Barba – Dr.ssa Paola Russo

Corso di formazione e addestramento panel di analisi sensoriale di alimenti, interno all'azienda

Costi: Euro 4.600

Riferimenti: Dr. Mario Paolo Pellicano – Dr. Giancarlo Cammarota – Dr.ssa Maria Paola Graziani

Corso di educazione sensoriale rivolto a strutture di formazione pubbliche o private

Costi: Euro 2.300

Riferimenti: Dr. Mario Paolo Pellicano – Dr. Giancarlo Cammarota – Dr.ssa Maria Paola Graziani

Corso di formazione ed addestramento in *Biotechnologie Molecolari* finalizzato all'estrazione, caratterizzazione ed ingegnerizzazione degli acidi nucleici.

Costi: Euro 4.000

Riferimenti: Dr. Giuseppe Iacomino

SETTORE SERVIZI DI PROTEIN CHEMISTRY

Purificazione proteine da alimenti (omogeneizzazione, estrazione, precipitazione, purificazione mediante cromatografia)

Costi: Euro 2.500

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi

Frazionamento sub-cellulare e purificazione proteine da cellule

Costi: Euro 1.800

Riferimenti: Dr.ssa Maria Neve Ombra

Separazione analitica delle proteine mediante HPLC in fase inversa

Costi: Euro 500

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr.ssa Rosa Anna Siciliano – Dr.ssa Beatrice De Giulio

Separazione analitica dei peptidi mediante HPLC in fase inversa

Costi: Euro 500

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr.ssa Rosa Anna Siciliano – Dr.ssa Beatrice De Giulio

Separazione delle proteine mediante 1D-gel elettroforesi (SDS-PAGE)

Costi: Euro 200

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr.ssa Beatrice De Giulio – Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Separazione delle proteine mediante 2D-gel elettroforesi

Costi: Euro 750 (Drystrip 13/18/24 cm, gel 26x20 cm); 850 (Drystrip 7cm, gel 8x7 cm)

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr.ssa Beatrice De Giulio – Dr. Gianfranco Mamone – Dr.

Gianluca Picariello

Analisi d'immagine di gel bidimensionali mediante software dedicati

Costi: Euro 225

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr.ssa Beatrice De Giulio – Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Identificazione di proteine separate mediante elettroforesi (1D o 2D) utilizzando la strategia del “peptide mass fingerprinting” (PMF) basato su analisi MALDI-TOF

Costi: Euro 300/spot

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr.ssa Rosa Anna Siciliano – Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Determinazione della sequenza di peptidi mediante esperimenti MS/MS (condotti su strumenti Q-TOF con sorgente nano ESI statica)

Costi: Euro 400

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Anna Siciliano – Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Identificazione di proteine separate mediante elettroforesi bidimensionale con esperimenti MS/MS (condotti su strumenti Q-TOF con sorgente nano ESI statica)

Costi: Euro 600

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Anna Siciliano – Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Identificazione di proteine separate mediante elettroforesi (1D o 2D) con sequenziamento dei peptidi mediante analisi HPLC-ESI-MS/MS

Costi: Euro 2.200

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr. Gianfranco Mamone

Identificazione delle proteine mediante metodo *shotgun*

Costi: Euro 1.100

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi

Determinazione del peso molecolare di una proteina pura mediante tecniche di spettrometria di massa (MALDI-TOFMS, ESI-MS) a singolo stadio

Costi: Euro 60

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr.ssa Rosa Anna Siciliano

Determinazione della sequenza di peptidi mediante esperimenti MS/MS

Costi: Euro 260

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr.ssa Rosa Anna Siciliano

Analisi di miscele proteiche e peptidiche mediante LC-MS

Costi: Euro 300

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Anna Siciliano

Analisi di proteine e peptidi purificati o di miscele mediante MALDI-MS

Costi: Euro 100

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr.ssa Rosa Anna Siciliano

Determinazione della natura e del sito di modifiche post-biosintetiche di proteine purificate (glicosilazione, fosforilazione, deaminazione, etc.)

Costi: Euro 3.000

Riferimenti: Dr.ssa Gabriella Pocsfalvi – Dr.ssa Rosa Anna Siciliano – Dr. Gianfranco Mamone – Dr. Gianluca Picariello

Determinazione del *pattern* di ponti disolfuro di proteine purificate

Costi: Euro 3.000

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Anna Siciliano

Verifica della struttura primaria di proteine purificate

Costi: Euro 650

Riferimenti: Dr.ssa Rosa Anna Siciliano

Sintesi di peptidi a corta e lunga catena effettuata in fase solida mediante chimica del Fmoc/t-Bu in piccola e larga scala con alto grado di purezza

Costi: Euro 900

Riferimenti: Dr.ssa Olga Fierro

Sintesi di librerie peptidiche effettuata in fase solida mediante chimica del Fmoc/t-Bu in piccola e larga scala con alto grado di purezza

Costi: Euro 1.400

Riferimenti: Dr.ssa Olga Fierro

Coniugazione dei peptidi di sintesi con markers molecolari quali biotina, carbossifluoresceina, ecc effettuata in fase solida

Costi: Euro 1.100

Riferimenti: Dr.ssa Olga Fierro

Coniugazione dei peptidi di sintesi con proteine *carrier* quali BSA, RSA, KLH, effettuata in soluzione

Costi: Euro 1.300

Riferimenti: Dr.ssa Olga Fierro

SETTORE SERVIZI DI BIOINFORMATICA

Applicazioni di strumenti bioinformatici per analisi ed interpretazione di dati d'espressione genica da *microarrays*

Costi: Euro 4.000

Riferimenti: Dr. Angelo Facchiano

Applicazioni di strumenti bioinformatici per modellamento molecolare

Costi: Euro 5.000

Riferimenti: Dr. Angelo Facchiano

Applicazioni di strumenti bioinformatici per studi su sequenze geniche e proteiche

Costi: Euro 4.000

Riferimenti: Dr. Angelo Facchiano

Attività di formazione sull'uso di strumenti bioinformatici

Costi: Euro 5.000

Riferimenti: Dr. Angelo Facchiano

Attività n. L.5

Progettazione e realizzazione di data base

Costi: Euro 6.000

Riferimenti: Ing. Antonio d'Acerno

Progettazione e realizzazione di applicazioni WEB

Costi: Euro 5.000

Riferimenti: Ing. Antonio d'Acerno