

باسمه تعالی
مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

عنوان بخش : (بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری‌های پس از برداشت)

آزمایشگاه شیمی و تجزیه مواد غذایی
کد مصوب: IR۳۱۶۶۲۱۱۴۰۰۰۰۱۰۲



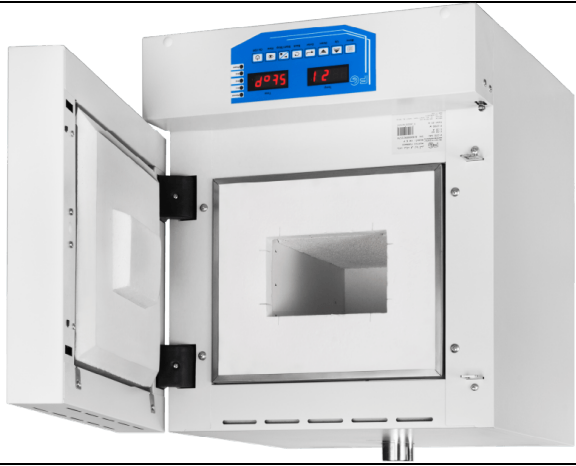
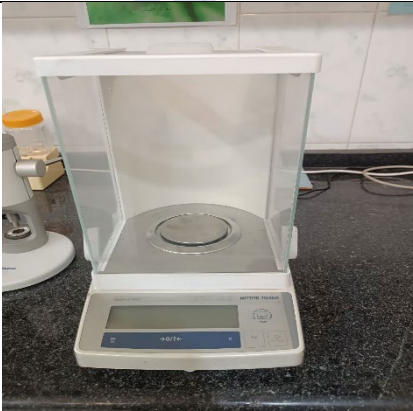
معرفی آزمایشگاه

این آزمایشگاه در سال ۱۳۷۴ با هدف انجام پژوهش های کاربردی در زمینه ارتقاء کیفیت و کاهش ضایعات محصولات کشاورزی در مراحل پس از برداشت و فرمولاسیون فرآورده های جدید غذایی سلامت محور به صورت پروژه های تحقیقاتی داخلی یا همکاری با سایر مراکز علمی کشور تاسیس شد.

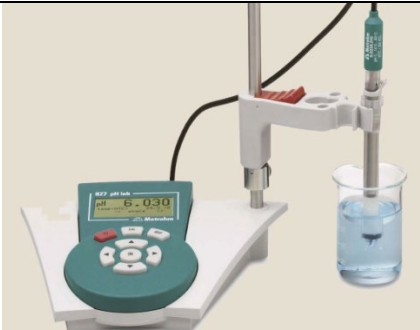
خدمات قابل ارائه آزمایشگاه

- اندازه گیری ویتامین ث
- اندازه گیری قند کل و قند احیاکننده
- اندازه گیری تانن
- اندازه گیری اسیدیته و پی اچ مواد غذایی
- اندازه گیری میزان رطوبت و ماده خشک مواد غذایی
- اندازه گیری خاکستر مواد غذایی
- اندازه گیری بریکس محلول های غذایی
- اجرای فاز مطالعاتی و پیش فرمولاسیون محصولات غذایی
- ارزیابی حسی محصولات کشاورزی خام و فرآوری شده
- اندازه گیری عدد یدی و عدد اسیدی روغن ها

معرفی تجهیزات آزمایشگاه

	کوره الکتریکی • اندازه گیری خاکستر مواد غذایی و آماده سازی نمونه ها برای تجزیه های کمی و کیفی
	آون تحت خلا • تعیین رطوبت مواد غذایی حساس به اکسیژن و حرارت
	ترازوی آنالیتیکال • توزین دقیق مواد شیمیایی با دقت ۰/۱ میلی گرم

	اسپکتروفتومتر • شناسایی و تعیین غلظت مواد از طریق رنگ سنجی محلول‌ها
	سانتریفوژ دیجیتال • جداسازی اجزاء مخلوط به منظور تعیین کیفیت و کمیت آن‌ها از طریق روش‌های مختلف شیمیایی
	پلاریمتر • اندازه‌گیری درصد نشاسته و قند
	رفرکتومتر • اندازه‌گیری بریکس (مواد جامد محلول در آب)

	pH متر • اندازه گیری pH مواد غذایی
---	---

	رطوبت سنج مادون قرمز • اندازه گیری رطوبت به ویژه دانه های بذری و آرد
--	---

	دستگاه آب مقطر گیر • تهیه آب مقطر
---	--

	آون آزمایشگاهی ایجاد دمای یکنواخت و قابلیت کنترل دقیق دما برای گرم کردن، خشک کردن، تبخیر، استریل و سایر عملکردهای آزمایشگاهی
---	--

	هیتر تأمین حرارت یکنواخت و کنترل شده در فرآیندهای مختلف
---	---

	هود شیمیایی میز کار در آزمایشگاههای شیمی جهت کنترل بخارات سمی و عوامل خطرناک حاصل از آزمایشات و محافظت از تکنسین آزمایشگاه در برابر بخارات سمی و گازهای متصاعد شده از ترکیب مواد شیمیایی
---	--