

باسمه تعالی

مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

(بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی- مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی)

عنوان آزمایشگاه:

آزمایشگاه صنایع غذایی

کد مصوب: IR3166211443001111

معرفی آزمایشگاه

آزمایشگاه صنایع غذایی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، از سال ۱۳۷۲ با هدف تحقیق، توسعه و ارتقای دانش فنی در تولید فرآورده‌های متنوع غذایی راه‌اندازی شد. این آزمایشگاه که در طبقه اول ساختمان شهید فتاحی مستقر است، با بهره‌گیری از تجهیزات مدرن آزمایشگاهی و تکیه بر دانش نیروی متخصص، مأموریت خود را بر ارائه خدمات دقیق کنترل کیفیت و انجام آزمون‌های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی متمرکز کرده است. حوزه فعالیت این آزمایشگاه طیف گسترده‌ای از محصولات کشاورزی، زعفران، گیاهان دارویی، نان، فرآورده‌های آردی، و همچنین روغن‌ها و چربی‌ها را در بر می‌گیرد و به عنوان بازویی توانمند، پشتیبانی علمی و پژوهشی از صنایع غذایی و دانشگاه‌ها را بر عهده دارد.

خدمات قابل ارائه آزمایشگاه

- این آزمایشگاه با رویکردی مبتنی بر استانداردها و دقت علمی، خدمات زیر را به متقاضیان و مراکز صنعتی ارائه می‌دهد:
- آزمون‌های تخصصی کنترل کیفیت: انجام آزمون‌های جامع فیزیکی، شیمیایی و میکروبی مواد غذایی مطابق با پروتکل‌های استاندارد.
 - سنجش شاخص‌های کیفی محصولات: تعیین ویژگی‌های کیفی، خلوص و تشخیص تقلبات در محصولات کشاورزی، ادویه‌ها، گیاهان دارویی و به‌ویژه زعفران.
 - آنالیز بیوشیمیایی و تغذیه‌ای: سنجش ترکیبات زیست‌فعال، میزان آنتی‌اکسیدان‌ها و ارزیابی ارزش تغذیه‌ای فرآورده‌ها.
 - ارزیابی بافت و ویژگی‌های فیزیکی: بررسی دقیق پارامترهای بافتی محصولات غذایی به منظور بهبود کیفیت فرآوری.
 - مشاوره و گزارش‌دهی فنی: ارائه گزارش‌های رسمی و مستند کنترل کیفیت جهت تطبیق با استانداردهای ملی و بین‌المللی.

معرفی تجهیزات آزمایشگاه

	سیستم صوت‌دهی با شدت متغیر (۰ تا ۱۰۰ درصد) - استخراج سریع ترکیبات زیست‌فعال و رنگدانه‌ها - تسهیل فرآیند ریزپوشانی و تولید نانوامولسیون‌ها - تخریب دیواره سلولی جهت آزادسازی محتویات درون سلولی
	کجدال نیمه اتوماتیک - سنجش نیتروژن کل و محاسبه درصد پروتئین مواد غذایی - شناسایی تقلبات ناشی از افزودنی‌های نیتروژنی غیرمجاز - کنترل کیفیت شیمیایی غلات و فرآورده‌های آردی
	دستگاه آنالیز بافت - اندازه‌گیری سفت بودن، چسبندگی و قابلیت جویدن مواد غذایی - شبیه‌سازی تنش‌های فیزیکی زنجیره عرضه بر روی میوه‌ها - ارزیابی تغییرات بافتی هلو و شلیل در طول انبارمانی
	کلونجر - استخراج و استحصال اسانس‌های فرار گیاهان دارویی - اندازه‌گیری درصد و راندمان اسانس‌گیری نمونه‌ها - آماده‌سازی اسانس خالص برای آنالیزهای آزمایشگاهی

	انکوباتور یخچال دار
	_ کشت و شمارش میکروارگانیسم‌ها در دماهای مختلف _ شبیه‌سازی زنجیره سرد جهت بررسی فساد میکروبی محصولات _ نگهداری نمونه‌های حساس زیستی در دمای کنترل‌شده دقیق

موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی