

باسمه تعالی
مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی
(بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری‌های پس از برداشت)
آزمایشگاه میکروبیولوژی
کد مصوب: IR۳۱۶۶۲۱۱۴۰۰۰۰۰۱۰۴



معرفی آزمایشگاه

این آزمایشگاه در سال ۱۳۷۴ با هدف اجرای پروژه‌های تحقیقاتی داخلی و همکاری با سایر مراکز علمی برای ارتقاء کیفیت محصولات کشاورزی، اجرای فناوری میکروبیولوژی و استفاده از میکروب‌های مفید در تولید و تبدیل محصولات غذایی جدید می‌باشد.

خدمات قابل ارائه:

- شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی و شمارش واحدهای تشکیل دهنده کلنی کپک و / یا مخمر

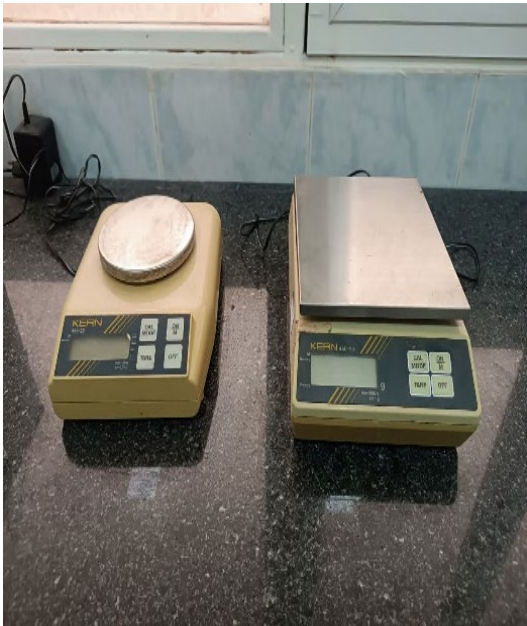
معرفی تجهیزات آزمایشگاه

ورتکسی

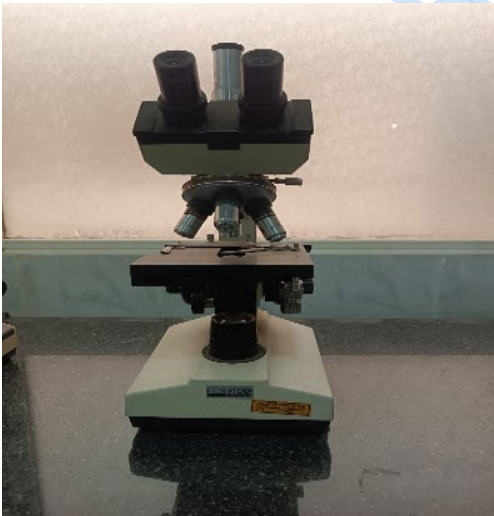
- مخلوط کردن و یکنواخت کردن نمونه‌ها

	اتو کلاو • سترون سازی ابزار و مواد آزمایشگاهی
---	---

	بن ماری (حمام آب آزمایشگاهی) • دما دهی تدریجی و یکنواخت به صورت غیرمستقیم به محلول ها در یک بازه زمانی
---	--

	ترازو
	• اندازه گیری دقیق وزن اشیاء در آزمایشگاه

	اینکوباتور
	• رویش و کشت میکروارگانیسم‌ها

	کلنی کانتیر • شمارش کلنی میکروارگانیزم‌ها
	هود ایمنی بیولوژیکی میکروبیولوژی • کنترل ذرات ریز معلق میکروبی یا سمی در هوا در نتیجه فعالیت‌ها
	میکروسکوپ بیولوژی دوچشمی Olympus CH-2 • مشاهده میکروسکوپی نمونه‌ها



میکروسکوپ اپی فلوروسنسی

Nikon Eclipse 90i Fluorescence Microscope System Lab

- برای مشاهده نمونه‌های زنده توسط تحریک نمونه با فلورسانس و تشخیص نور فلورسنت ساطع شده



میکروسکوپ اینورت

Nikon Ti-E Fluorescence Phase Inverted Microscope

- مشاهده ساختار و عملکرد سلول‌ها، بافت‌ها و اندام‌های زنده

	میکروسکوپ استریوزوم (میکروسکوپ تشریح) Nikon Microscope SMZ1000 Stereoscope
	• بررسی نمونه‌های بزرگ با بزرگ‌نمایی کم توان (در محدوده بزرگ‌نمایی ۶ تا ۵۰ برابری) و دیدن سه بعدی نمونه‌ها

سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی