

باسمه تعالی

مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

عنوان بخش : بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان کرمان

عنوان آزمایشگاه

میکروبیولوژی مواد غذایی

کد مصوب: IR3166211454001111

معرفی آزمایشگاه

آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی، تقریباً در سال ۱۳۷۶ با هدف انجام آزمون‌های میکروبی در مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان کرمان بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی راه‌اندازی شد.

خدمات قابل ارائه آزمایشگاه

- استریل کردن محیط‌های کشت میکروبی
- کشت میکروارگانیسم‌ها
- هموژن کردن نمونه مواد غذایی
- مشاهده و شناسایی میکروارگانیسم‌ها
- شمارش کلنی میکروارگانیسم‌ها
- نگهداری مواد غذایی در محیط سردخانه

معرفی تجهیزات آزمایشگاه

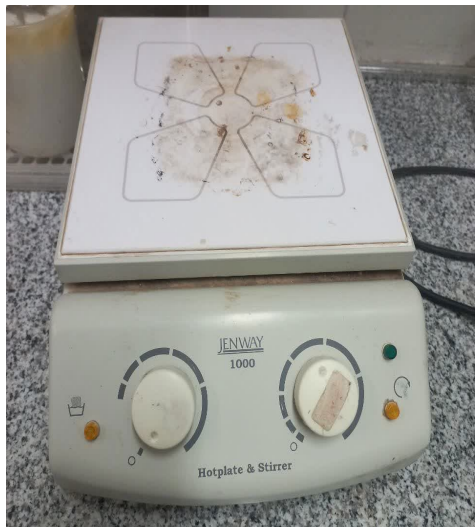
	میکروسکوپ نوری
	• مشاهده باکتری‌ها، قارچ‌ها، مخمرها و سایر میکروارگانیسم‌ها. • بررسی شکل، اندازه و آرایش سلول‌های میکروبی. • مشاهده لام‌های رنگ آمیزی شده (مانند رنگ آمیزی گرم) • شمارش و بررسی کیفیت نمونه‌های آزمایشگاهی. • استفاده در آزمایش‌های میکروبیولوژی، انگل‌شناسی و بافت‌شناسی.

	ترازوی دیجیتال
	• برای اندازه‌گیری دقیق وزن مواد آزمایشگاهی و اجسام کوچک

	کلنی کانتر
	• شمارش کلنی‌های میکروبی

	شیکر لوله‌ای
	• مخلوط کردن یکنواخت محلول‌ها و نمونه‌های داخل لوله‌های آزمایش با ایجاد حرکت نوسانی یا چرخشی

هیتر همزن دار



- گرم کردن هم زمان و هم زدن یکنواخت محلول ها در آزمایشگاه، به منظور تسریع واکنش ها و تهیه محلول های همگن

بن ماری یا حمام آب



- گرم کردن یکنواخت و غیرمستقیم نمونه ها در دمای کنترل شده بدون تماس مستقیم با شعله یا منبع حرارت
- گرم کردن معرف ها، ذوب محیط ها یا انکوباسیون کشت های سلولی

اتوکلاو

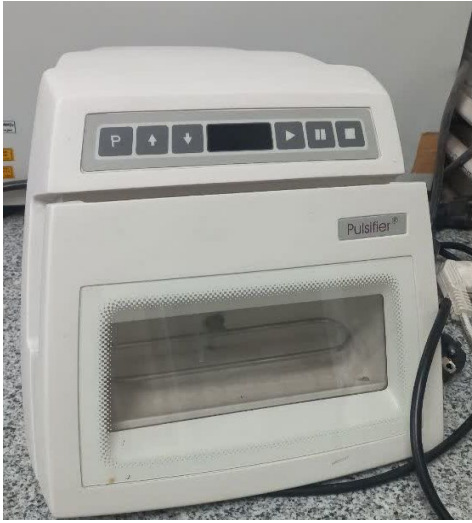


- استریل کردن محیط کشت، شیشه آلات و وسایل آزمایشگاهی با بخار تحت فشار

اتوکلاو کوچک (نیاز به تعمیر)



- استریل کردن محیط کشت، شیشه آلات و وسایل آزمایشگاهی با بخار تحت فشار

	پالسی فایر • همگن سازی و استخراج میکروارگانیسم ها از نمونه ها بدون خرد شدن ذرات جامد، به ویژه در آزمایش های میکروبیولوژی مواد غذایی • پیست کردن آسان نمونه ها با بازده بالاتر در ۱۵ ثانیه • برای هموژن کردن نمونه مواد غذایی
---	--

	آون بایندر • خشک کردن شیشه آلات و تجهیزات آزمایشگاهی . • خشک کردن نمونه ها و مواد آزمایشگاهی . • استریل کردن وسایل با حرارت خشک . • استفاده در آزمایشگاه های میکروبی، صنایع غذایی، شیمی و داروسازی
---	---

	انکوباتور شیکردار
	• دستگاهی به منظور کشت، رشد و نگهداری نمونه‌های زنده نظیر سلول‌ها و میکروب‌ها

	انکوباتور
	• رشد میکروارگانیسم‌ها در دمای مناسب

	انکوباتور (شیماز)
	• رشد و نگهداری از کشت‌های میکروبی و کشت‌های سلولی • استفاده در آزمایشگاه‌های میکروبی، صنایع غذایی، شیمی و داروسازی

	فایل ۴ کشو فلزی
	• نگهداری وسایل و مدارک

	آون دنا
	• خشک کردن شیشه آلات و تجهیزات آزمایشگاهی . • خشک کردن نمونه ها و مواد آزمایشگاهی . • استریل کردن وسایل با حرارت خشک . استفاده در آزمایشگاه های میکروبی، صنایع غذایی، شیمی و داروسازی

	ترازو
	• وزن کردن

دستگاه هود لامینار



- انجام فرایندهای آزمایشگاهی حساس به آلودگی مانند کشت و ...

دستگاه تست کشش



- تست کشش و پارگی

هات پلیت آزمایشگاهی (نیاز به تعمیر)



- گرم کردن مواد آزمایشگاهی

یخچال آزمایش (نیاز به تعمیر)



- نگهداری مواد در دمای مناسب

	سردخانه (نیاز به تعمیر)
	• نگهداری مواد غذایی

	فریزر صندوقی (نیاز به تعمیر)
	• نگهداری مواد غذایی