

باسمه تعالی

مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

عنوان بخش: بخش فنی و مهندسی آذربایجان غربی

عنوان آزمایشگاه فنی و مهندسی آذربایجان غربی

کد مصوب: IR3166211436001111

معرفی آزمایشگاه

آزمایشگاه میکروبیولوژی و تجزیه مواد غذایی در سال ۱۳۷۷ بطور رسمی شروع بکار نمود. این آزمایشگاه یکی از آزمایشگاه‌های مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی است که در بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی این مرکز (ارومیه) واقع شده است. هدف از راه اندازی و تأسیس این آزمایشگاه، ارائه راهکارهای کاربردی برای کاهش ضایعات پس از برداشت محصولات زراعی و باغی، دستیابی به فناوری‌های مدرن حفظ خواص کمی و کیفی محصولات کشاورزی و ارائه فناوری‌های مناسب برای فرآوری و نگهداری محصولات کشاورزی و نیز بررسی و اندازه‌گیری میزان آلودگی میکروبی و بالا بردن تکنولوژی میکروبیولوژی در زمینه استفاده از میکروب‌های مفید در تولید غذاهای عملگرا در زمینه شمارش باکتری‌های پروبیوتیک و مفید می‌باشد.

خدمات قابل ارائه آزمایشگاه

اندازه‌گیری کیفی و کمی خواص فیزیکی-شیمیایی و میکروبی مواد غذایی و فرآورده‌های کشاورزی شامل:

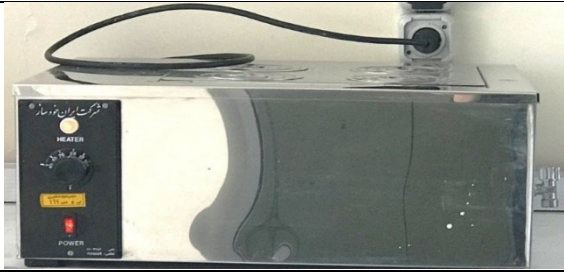
- تعیین سفتی بافت سیب و گلابی
- -تعیین دانسیته شیر و چربی فراورده‌های لبنی
- تعیین رطوبت، ماده خشک و خاکستر مواد غذایی
- تعیین بریکس، pH و اسیدیته مواد غذایی
- تعیین قندهای احیاء کننده و ساکارز مواد غذایی

- تعیین ویتامین C مواد غذایی
- تعیین نمک مواد غذایی
- تعیین ترکیبات فنلی مواد غذایی
- تعیین اندیس های رنگ
- ارزیابی خواص حسی مواد غذایی
- شمارش باکتری های پروبیوتیک در مواد غذایی
- شمارش استارترهای فراورده های لبنی
- شمارش و شناسایی میکروارگانیسم های عامل فساد مواد غذایی
- شمارش کپک ها و مخمرها در مواد غذایی

معرفی تجهیزات آزمایشگاه

	ترازوی حساس ساتریوس با دقت ۰/۰۰۰۱ گرم توزین مواد غذایی
---	--

	ترازوی دیجیتال با دقت ۰/۰۱ گرم
	pH متر اندازه گیری pH مواد غذایی و محصولات کشاورزی
	اسپکتوفتومتر مرئی (Spectrophotometer Vis) شناسایی و تعیین غلظت مواد از طریق رنگ سنجی محلول‌ها
	دستگاه حمام اولتراسونیک جهت پخش ذرات داخل محلول و یکنواخت کردن محلول‌ها
	سانتریفوژ ژربر (GERBER) اندازه گیری چربی شیر و فراورده‌های لبنی

	بن ماری (حمام آب گرم) حرارت دادن مواد غذایی در آب داغ برای اهداف مختلف
	آون خشک کردن و تعیین رطوبت مواد غذایی
	کوره الکتریکی اندازه گیری خاکستر مواد غذایی و آماده سازی نمونه ها جهت آزمایش های تکمیلی
	رفراکتومتر (Refractometer) اندازه گیری مواد جامد محلول در آب
	پنترومتر دستی تعیین سفتی بافت سیب و گلابی

	هات پلت مغناطیسی همزن مغناطیسی همراه با حرارت
	دستگاه فلیم فتومتر اندازه گیری عناصر سدیم و پتاسیم مواد غذایی
	آب میوه گیر سه کاره همراه با مخلوط کن و آسیاب برای آبگیری میوه‌ها و آسیاب کردن مواد غذایی
	هود میکروبی انجام آزمون‌ها و کشت‌های میکروبی در فضای استریل

	آون جهت خشک کردن و استریل کردن لوازم شیشه‌ای
	شیکر ارلن اختلاط و بهم زدن محلول‌ها
	شیکر لوله مخلوط و یکنواخت کردن رقت‌ها در لوله
	اتوکلاو استریل نمودن محیط‌های کشت و لوازم آزمایشگاهی

	جار بی هوازی
	جهت کشت های بی هوازی

موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی