

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ARAŞTIRMA LABORATUVARI - II			
Laboratuvar Sorumlusu	Prof. Dr. Özlem AKPINAR Dr. Öğr. Üyesi Mehmet TOKATLI Arş. Gör. Semra TOPUZ Arş. Gör. Özgül GÜZEL		
Laboratuvarın Amacı	Bu laboratuvarında Gıda Mühendisliğinde Gıda Kimyası alanına ait temel analiz tekniklerinin uygulanması ve ürünlerin kalite kontrolleri hakkında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.		
Laboratuvar Alanı	65 m ²		
Laboratuvar Kapasitesi	10 kişi		
Laboratuvarda Yapılabilen Deneyler/İşlemler (Döner Sermaye Kapsamında Yapılabilenleri Belirtiniz)	1- pH analizi 2- Nem tayini 3- Kül tayini 4- Su aktivitesi tayini 5- Protein tayini 6- Yağ tayini		
Laboratuvarda Bulunan Cihazlar/Ekipmanlar			
#	Cihaz Adı	Cihaz açıklaması	Adet
1	KARIŞTIRICILI/ÇALKALAYICI İNKÜBATÖR	IKA KS4000	1
2	FERMENTÖR	BIOTRON LIFLUS GX	1
3	PH METRE	HANNA	1
4	ISITICILI MANYETİK KARIŞTIRICI	FISHER SCİENTİFİC FB 15011	1
5	ISITICILI MANYETİK KARIŞTIRICI	IKA RH BASİC 2	1
6	SAF SU CİHAZI	MILLIPORE	1
7	REAKTÖR	PARR 4848	1
8	SU BANYOSU	MEMMERT	1
9	ETÜV	MEMMERT	1
10	ANALİTİK TERAZİ	RADWAG	1

Laboratuvardan Fotoğraflar (Mümkünse her cihazın fotosunu ekleyip, yukarıdaki tabloda link verilmeli)



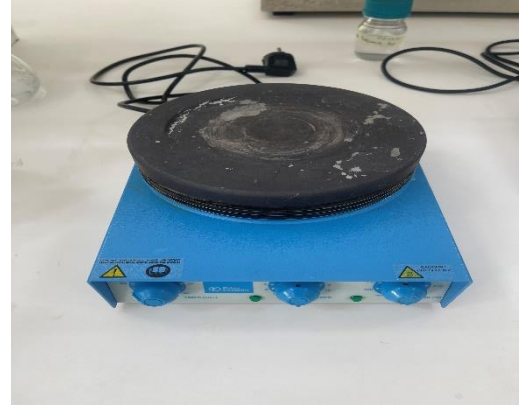
1



2



3



4



5



6



7



8



9



10