

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ARAŞTIRMA LABORATUVARI - III			
Laboratuvar Sorumlusu	Doç. Dr. Hilal İŞLEROĞLU Arş. Gör. İzzet TÜRKER Arş. Gör. Hilal MERAL		
Laboratuvarın Amacı	Bu laboratuvarında Gıda Mühendisliği Temel İşlemler alanına ait temel analiz tekniklerinin uygulanması ve ürünlerin kalite kontrolleri hakkında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.		
Laboratuvar Alanı	33 m ²		
Laboratuvar Kapasitesi	10 kişi		
Laboratuvarında Yapılabilen Deneyle/İşlemler (Döner Sermaye Kapsamında Yapılabilenleri Belirtiniz)	-		
Laboratuvarında Bulunan Cihazlar/Ekipmanlar			
#	Cihaz Adı	Cihaz açıklaması	Adet
1	DONDURARAK KURUTUCU	CHRIST Alpha 1-4 LSC.	1
2	ULTRASONIC GENERATOR	SONOTEK	1
3	ŞİRINGA POMPASI	SONOTEK	1
4	INFRARED NEM TAYİN CİHAZI	SHIMADZU	1
5	KABA TERAZİ	ISOLAB	1
6	HASSAS TERAZİ	OHAUS	1
7	ELEK SALLAMA CİHAZI	İLDAM ELK 008	1
8	pH METRE	WTW pH 7110	1
9	İKLİMLENDİRME KABİNİ	MİKROTEST	1
10	SOĞUTMALI SANTRİFÜJ	HETTICH UNIVERSAL 320 R	1
11	VAKUM ETÜV	NÜVE EV 018	1
12	VORTEKS	ISOLAB	1
13	MANYETİK KARIŞTIRICI	DAIHAN SCIENTIFIC MSH 20D	1
14	İSİTİCİLİ MANYETİK KARIŞTIRICI (3'LÜ)	DAIHAN SCIENTIFIC SMHS-3	1
15	ULTRASONİK HOMOJENİZATÖR	QSONICA Q500	1

Laboratuvarдан Fotoğraflar (Mümkünse her cihazın fotosunu ekleyip, yukarıdaki tablodan link verilmeli)



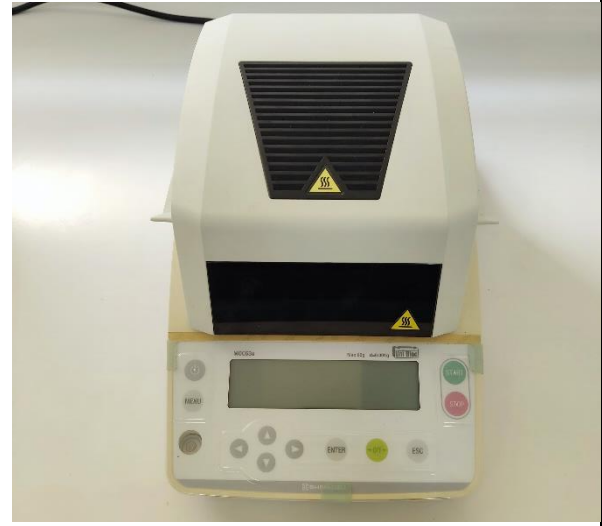
1



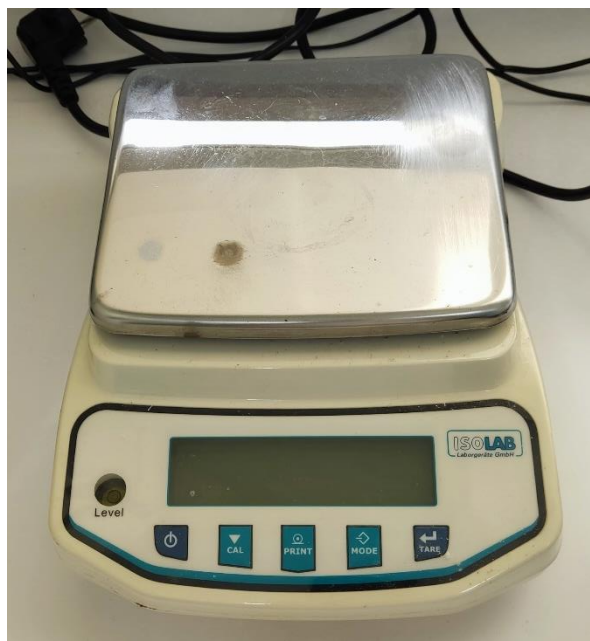
2



3



4



5



6



7



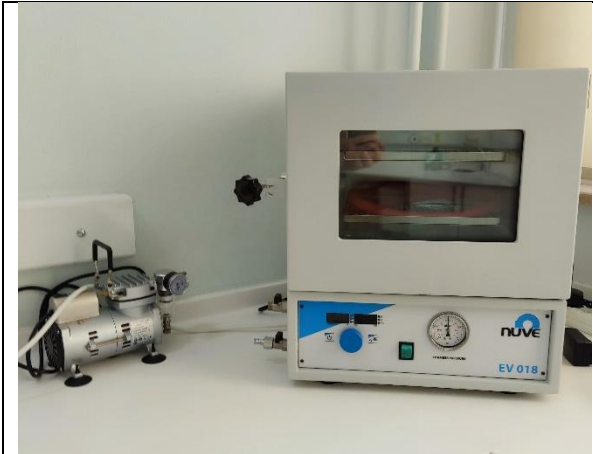
8



9



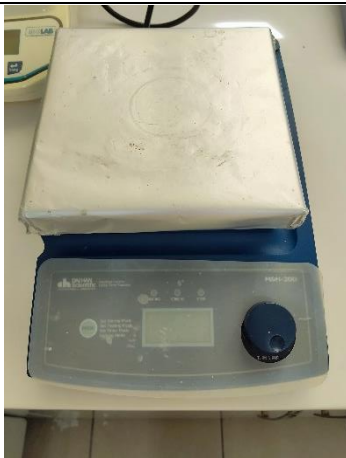
10



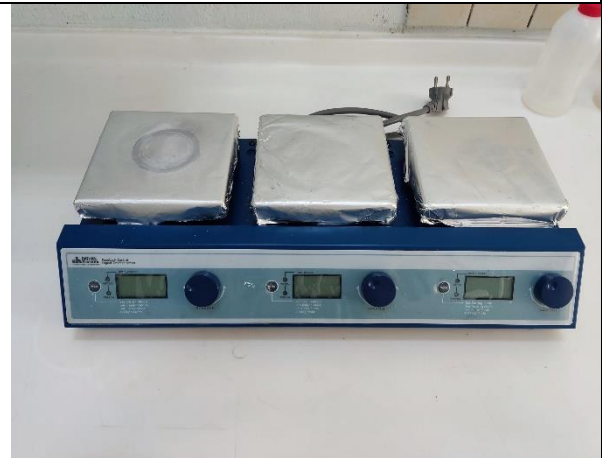
11



12



13



14



15