

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ARAŞTIRMA LABORATUVARI - IV			
Laboratuvar Sorumlusu	Prof. Dr. Ümran ÇİÇEK Arş. Gör. Semra TOPUZ Arş. Gör. Hilal MERAL		
Laboratuvarın Amacı	Et ve et ürünlerinin üretim teknolojileri ve kalite parametrelerinin deney tasarlama, deney yapma, veri toplama ve elde edilen verileri analiz etme olgularının bütünü ile mühendislik temeline dayalı olarak araştırılmasını sağlamak.		
Laboratuvar Alanı	33 m ²		
Laboratuvar Kapasitesi	10 kişi		
Laboratuvarda Yapılabilen Deneyler/İşlemler (Döner Sermaye Kapsamında Yapılabilenleri Belirtiniz)	1- TBA Analizi 2- Kollajen Tayini 3- Serbest Yağ Asitliği Tayini 4- Peroksit Sayısı Tayini 5- Protein Tayini (Kjeldahl) (Döner Sermaye Kapsamında) 6- Yağ Tayini (Sıcak Ekstraksiyon) (Döner Sermaye Kapsamında) 7- Nem Tayini (Döner Sermaye Kapsamında) 8- Kül Tayini (Döner Sermaye Kapsamında) 9- Tuz Tayini (Döner Sermaye Kapsamında)		
Laboratuvarda Bulunan Cihazlar/Ekipmanlar			
#	Cihaz Adı	Cihaz Açıklaması	Adet
1	pH METRE	THERMO SCIENTIFIC ORION STAR A111	1
2	HASSAS TERAZİ	DENVER INSTRUMENT SI-234/ RADWAG	2
3	İNKÜBATÖR	BINDER ED53	1
4	YAĞ TAYİN CİHAZI	ANKOM XT10	1
5	KIYMA MAKİNESİ	ARI	1
6	ENDÜSTRİYEL SUCUK KARIŞTIRMA MAKİNESİ	MAINCA	1
7	VAKUM MAKİNASI	LA MINERVA PACK 10B	1
8	MANYETİK KARIŞTIRICI	WISESTIR MS-MP8	1
9	HOMOJENİZATÖR	IKA ULTRA TURRAX BASIC T 18	1
10	SUCUK DOLUM MAKİNASI	MOINCA EM-20	1
11	CUTTER	ARI MAKİNA	1
12	BLENDER	WARING	1
13	İSİTİCİLİ MANYETİK KARIŞTIRICI	HEIDOLPH MR3001	1

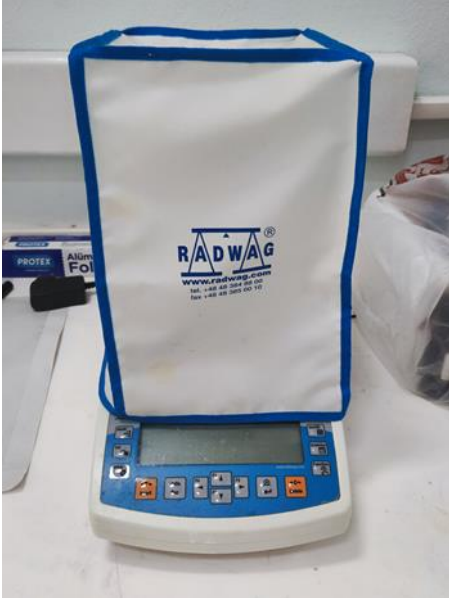
Laboratuvarдан Fotoğraflar (Mümkünse her cihazın fotosunu ekleyip, yukarıdaki tablodan link verilmeli)



(1)



(2-a)



(2-b)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)



(8)



(9)



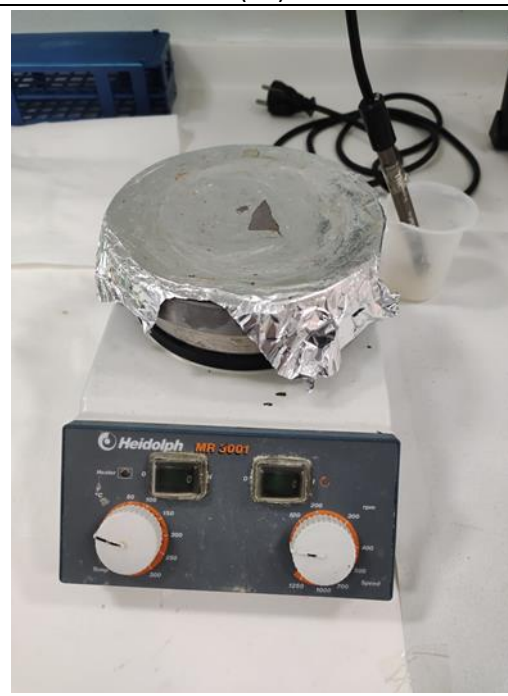
(10)



(11)



(12)



(13)