

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ARAŞTIRMA LABORATUVARI - VI			
Laboratuvar Sorumlusu	Doç. Dr. Mustafa BAYRAM Dr. Öğr. Üyesi Ali Levent COŞKUN Arş. Gör. Semra TOPUZ Arş. Gör. Özgül GÜZEL		
Laboratuvarın Amacı	Bu laboratuvarında Gıda Mühendisliğinde Fermantasyon Teknolojisi alanına ait temel analiz tekniklerinin uygulanması ve ürünlerin kalite kontrolleri hakkında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.		
Laboratuvar Alanı	34 m ²		
Laboratuvar Kapasitesi	5 kişi		
Laboratuvarda Yapılabilen Deneyle/İşlemler (Döner Sermaye Kapsamında Yapılabilenleri Belirtiniz)	1- Yoğunluk (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler) (Döner Sermaye Kapsamında) 2- Alkol (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler) (Döner Sermaye Kapsamında) 3- Toplam Uçar Asitlik (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler) (Döner Sermaye Kapsamında) 4- Toplam Asitlik (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler) (Döner Sermaye Kapsamında) 5- Renk (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler) (Döner Sermaye Kapsamında) 6- Kükürt dioksit Analizi (Döner Sermaye Kapsamında) 7- pH (Şarap ve Şarap Kökenli Fermente Alkollü İçkiler) (Döner Sermaye Kapsamında) 8- Toplam Fenol Bileşikler Analizi (Döner Sermaye Kapsamında) 9- Toplam Monomerik Antosiyanin Analizi (Döner Sermaye Kapsamında)		
Laboratuvarında Bulunan Cihazlar/Ekipmanlar			
#	CİHAZ ADI	CİHAZ AÇIKLAMASI	ADET
1	SPEKTROFOTOMETRE CİHAZI	PG T80+ MARKALI	1
2	ÖĞÜTÜCÜ	EMİR EMR-Ö-01	1
3	SOĞUTMALI SU BANYOSU	JEIO TECH	1
4	SONİKATÖR	NANOLINKER NL200	1

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



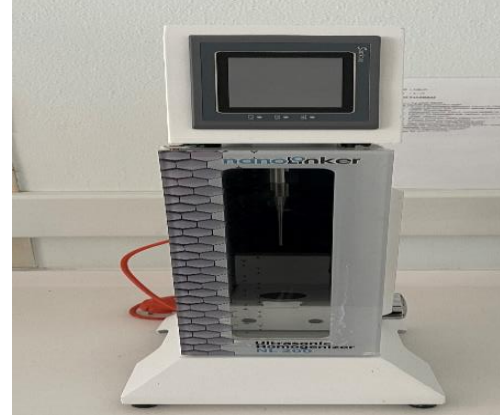
1



2



3



4

