

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİ UYGULAMA LABORATUVARI			
Laboratuvar Sorumlusu	Doç. Dr. Aslıhan DEMİRDÖVEN Dr. Öğr. Üyesi Mehmet TOKATLI Arş. Gör. İzzet TÜRKER Arş. Gör. Özgül YAZAR Arş. Gör. Hilal MERAL		
Laboratuvarın Amacı	Bu laboratuvarın amacı, Gıda Mühendisliği bölümünde gerçekleştirilen uygulama derslerinin yürütülmesidir.		
Laboratuvar Alanı	101.50 m ²		
Laboratuvar Kapasitesi	50 kişi		
Laboratuvarda Yapılabilen Deneyler/İşlemler (Döner Sermaye Kapsamında Yapılabilenleri Belirtiniz)	1- pH Analizi 2- Titrasyon Asitliği 3- Toplam Kuru Madde Analizi 4- Kül Analizi 5- Suda Çözünür Kuru Madde Analizi 6- Tuz Analizi 7- Protein Tayini 8- Yağ Tayini 9- Renk Analizi 10- Su Aktivitesi Tayini		
Laboratuvarda Bulunan Cihazlar/Ekipmanlar			
#	Cihaz Adı	Cihaz açıklaması	Adet
1	KJELDHAL YAKMA ÜNİTESİ	BEHR INKJEL	1
2	DESTİLASYON CİHAZI	BEHR DISTILLATION UNIT S1	1
3	ANALİTİK TERAZİ	RADWAG AS 220 R2	1
4	KABA TERAZİ	A&D COMPANY D0001	1
5	SU BANYOSU	MEMMERT WB-22	1
6	SU ISITICI	ELECTRO MAG	1
7	pH METRE	HANNA -2211	1
8	POLARİMETRE	ATAGO AP-100	1
9	ROTARY EVAPARATÖR	BUCHI 461	1
10	GERBER SANTİRFÜJ	FUNKE	1
11	YAKMA-DESTİLASYON ÜNİTESİ	ŞİMŞEK LABORTEKNİK 1501002	1
12	MEKANİK HOMOJENİZATÖR	IKA ULTRA TURRAX T-18 BASIC	1
13	ETÜV	MEMMERT	1
14	KÜL FIRINI	PUROTHERM	1
15	SU AKTİVİTESİ TAYİN CİHAZI	AQUALAB	1

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



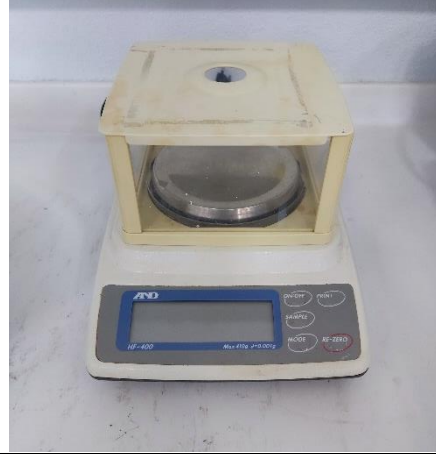
1



2



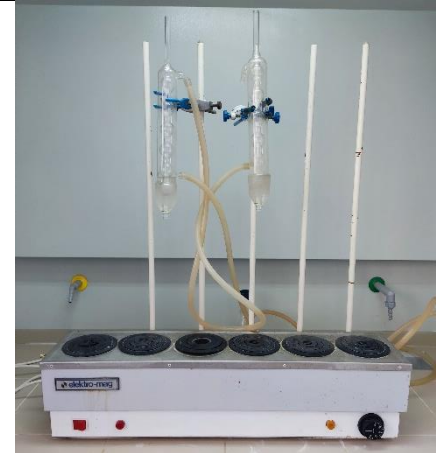
3



4



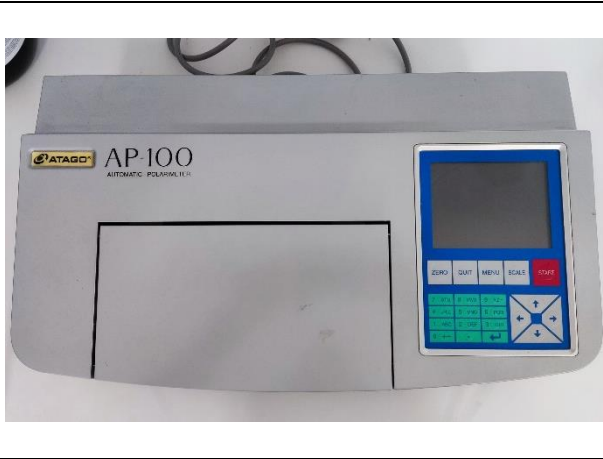
5



6



7



8



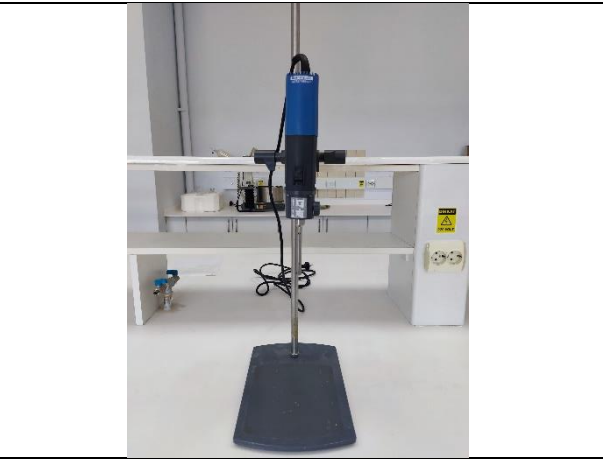
9



10



11



12



13



14



15

