

GIDA KİMYASI LABORATUVARI 1

Laboratuvarda gıdaların kimyasal analizleri yapılmaktadır.

1) Kurutma Dolabı

Gıdalarda kuru madde miktarını ve rutubet miktarını saptamak için kullanılmaktadır.



2) Gerber santrifüjü 8 li Nova Safety model

Süt ve süt ürünlerinde yağ miktarını saptamada kullanılmaktadır.



Süt ve Süt ürünlerinde yağ oranını gerber yöntemine göre analiz etmeye yarayan, sabit sıcaklıkta ısıtmalı ve sabit hız devirli ekonomik ve güvenilir gerber santrifüj.

Kapasite : 8 Adet Bütrometre

Çalışma Sıcaklığı : Sabit 65 ° C

Devir : 1350 Devir / Dakika

Zaman Ayarı : Dijital

3)Sıcak su banyosu



Sıcaklık Aralığı: ORTAM + 5 °C ile +100 °C

Peltier soğutucu ile opsiyonla: +10 °C'ye kadar indirebilir.

Kontroller: 3,5" renkli dokunmatik ekran (touch-screen)

Zamanlayıcı (Timer): 1 dakika ile 99 saat 59 dakika arası, görsel + akustik alarm ile

Kalibrasyon: 2-nokta kalibrasyon desteği

Güvenlik: Aşırı ısıya karşı iki aşamalı koruma sistemi, bağımsız sıcaklık limiteri

Isıtma: Korozyona dayanıklı, geniş alanlı ısıtma elemanı

Tahliye: Standart musluk (drain valve) ile hızlı boşaltma

İç Hacim: Paslanmaz çelik tepsi (rounded corners), kolay temizleme

Güç / Elektrik :~1420 W, 230 V, 50/60 Hz

3) Kül Fırını

Gıdalarda kül miktarını saptamada kullanılmaktadır .



Sıcaklık aralığı

Maksimum sıcaklık genelde 1000°C – 1200°C

Isıtma Elemanları

Rezistans telleri yan duvarlara veya hazne içerisine gömülü

Homojen sıcaklık dağılımı

Seramik yalıtım

Hazne (Chamber) Özellikleri

İç yüzey: yüksek sıcaklığa dayanıklı seramik refrakter.

- 4) Ambalajlama makinesi
Gıdaları ambalajlamada kullanılmaktadır.



- 5) Vakumlu Kurutma Dolabı



GIDA KİMYASI LABORATUVARI 2

Laboratuvarda gıdaların kimyasal analizleri yapılmaktadır.

1) TEKNOSEM / TRS-2-2 LİYOFİLİZATÖR (FREEZE DRYER)



Liyofilizatör cihazı 2,5kg/24 saat buz tutma kapasitesine sahiptir. Akrelik vakum odacığı içerisinde 3 adet numune rafı bulunmaktadır. Balon joje ve değişik çap ve ölçülerde cam kaplar ile çalışmak için 6 adet manifoldlu paslanmaz çelik vakum kulesi bulunmaktadır. Cihazda herhangi bir kontaminasyon oluşmaması için kondanser ve kondanser odacığı komple paslanmaz çelikten imaldir. Cihazın vakum hattı yüksek vakuma dayanıklı çelik spiralli hortum ve uluslararası vakum standartlarına uygun kolay monte edilebilen kelepçe bağlantı ile yapılmaktadır. Cihazın soğutma ünitesinde CFC içermeyen çevre dostu freon gazı kullanılmıştır.

2) Weightlab WF-UD4 Model Dijital Ultrasonik Banyo, 4,5 Lt:



Dijital zamanlayıcı ve ısıtıcı

Dokunmatik kontrol ekranı

20 derece eğimli tasarım

Gaz giderme işlevi ile maksimum verimlilik için çözeltideki hava kabarcıklarının ortadan kaldırılması

Kesintisiz ve etkili ultrasonik dalga boyu ile yüzeylerde hassas temizlik

Kaymaz lastik ayaklar

Paslanmaz çelik gövde

20°C ile 80°C arasında ayarlanabilen sıcaklık

Ultrasonik temizleme ve ısıtma aynı anda çalışabilir. Daha az sürtünme gerektiren bazı küçük nesneleri temizlemek için paslanmaz çelik temizleme sepeti küçük nesneler ile tank arasındaki sürtünmeyi azaltır.

3) Shimadzu UVmini-1240 Spektrofotometre ve EPSON LX-300+II Yazıcı:



Geniş sıvı kristal ekran (LCD), sonuçlarınızı almanız için gereken süreyi kısaltmanıza yardımcı olmak amacıyla kolay takip edilebilen komutlar, büyük yazı tipleri ve grafiklerle donatılmıştır. Cihazın yumuşak tuş takımındaki açıklamalar, belirli programlar arasında sizi hızla yönlendirir.

Kantitatif Yöntemlerle Güçlü Performans

Basit konsantrasyon ölçümlerinden karmaşık kantitatif kalibrasyon eğrilerine kadar her şey. Standart işlevlerden bazıları şunlardır:

Basit sabitlerin giriři için faktör yöntemi

Tek standart numune ve orijinden geçen bir noktadan oluřan tek nokta kalibrasyon eğrisi.

Çeřitli standartlar gerektiren uygulamanın çok noktalı kalibrasyon eğrisi. Kalibrasyon için 1., 2. ve 3. dereceden polinom doldurma standart olarak gelir. Bulanık numunelerin veya ayırt edilebilir başka bir bileşenin etkilerinin ölçülmesi için iki veya üç dalga boylu kantitatif analiz.

4) ELISA



5) PCR



İletişim:

Birim Sorumluları	Dahili Numara	E-mail Adresi
Prof. Dr. Ali ARSLAN	3940	aarslan2@firat.edu.tr