

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜM LABORATUVARLARI

Bitkisel yağ laboratuvarı



Analiz	Yöntem	Analiz kapsamı
Kuru Madde - Rutubet Tayini	AOAC 920.116, AOAC 925.09, AOAC 925.10, AOAC 925.55, AOAC 926.08, AOAC 927.05, TS EN ISO 712, TS 933, TS 1018, TS 1129 ISO 1026, TS 1208 ISO 1742, TS 1252 EN ISO 1666, TS 1275, TS 1329, TS 1330, TS 1331, TS 1562, TS 1743 ISO 1442, TS 2812, TS 3190, TS 3522, TS ISO 3728, TS EN ISO 5534, TS 5389, TS 7790, TS 5000, TS 12314, TS 1201 EN ISO 1741, TS 3076-1, TS 3117, TS 13423	Gıda ve gıda katkı maddeleri
Kül tayini	TS EN 1135, TS 2131 ISO 928, TS 522, TS EN ISO 2171, AOAC 923.03, TS 1746 ISO 936, TS 3792, TS 1564, TS 3076-1, TS 13423, TS 5389	Gıda ve gıda katkı maddeleri
Yağ tayini (Sohhlet yöntemi)	AOAC 2003.06	Gıda ve gıda ham maddeleri
Serbest yağ asitliği tayini	TS EN ISO 660	Yağlar ve yağ ekstrakte edilen gıdalar
Konjuge dien, konjuge trien tayini	AOCS method Cd 18-90	Yağlar ve yağ ekstrakte edilen gıdalar
Peroksit sayısı tayini	AOCS method Cd 8-53	Yağlar ve yağ ekstrakte edilen gıdalar

Ar-ge laboratuvarı



Analiz	Yöntem	Analiz kapsamı
Çözünür protein analizi	Lowry yöntemi	Gıda ve gıda katkı maddeleri
pH tayini	Potansiyometrik yöntem	Gıda ve gıda katkı maddeleri
Çözünür kuru madde	Refraktometre ile	Gıda ve gıda katkı maddeleri
Partikül yoğunluğu	Piknometre ile	Toz gıdalar
Yığın yoğunluğu	Volumetrik yöntem	Toz gıdalar
Akabilirlik (Carr's index)	-	Toz gıdalar
Yapışkanlık (Hausner ratio)	-	Toz gıdalar