

## Beslenme ve Diyetetik Laboratuvarı-1

- Laboratuvarımızda sağlıklı besin hazırlama, pişirme, saklama ve depolama ilkelerini temel alarak; ölçü birimleri, makro ve mikro besin öğeleri, süt ve süt ürünleri, etler, kuru baklagiller, yumurta, tahıllar, sebze-meyveler, şekerler, yağlar ile ilgili uygulamalar gerçekleştirilmektedir.
- Laboratuvarda Besin Kimyası ve Besin Mikrobiyolojisi analizleri için gerekli ekipmanlar bulunmaktadır. Makro ve mikro besin öğelerine yönelik besin gruplarının kimyasal analizleri, besin sistemleri ilgili kimyasal analizler yapılmaktadır.
- Besin Güvenliği ve besin mikrobiyolojisine ilişkin uygulamalar yürütülmektedir.

### Araştırma Alanları

- Beslenme İlkeleri
- Besin Kimyası
- Besin Mikrobiyolojisi
- 

### Araştırma Altyapısı

CİHAZ	KULLANIM AMACI
Otoklav	Sterilizasyon işlemlerinde kullanılmaktadır.
Sirkülasyonlu Etüv	Ürünlerin kurutulmasında ve kuru madde analizinde kullanılmaktadır.
İnkübatör	Mikrobiyal analizlerde inkübasyon işleminde kullanılmaktadır.
Laminar Flow	Mikrobiyal analizlerde aseptik koşulların sağlanmasında kullanılmaktadır.
Mikroskop	Mikrobiyal analizlerde kullanılmaktadır.
Dijital pH metre	Numune analizlerinde pH değerleri ölçülecektir.
Spektrofotometre	Toplam antioksidan kapasite, toplam fenolik madde ve antosiyanin tayininde kullanılmaktadır.
Buzdolabı	Ürünlerin -18 °C depolanmasında, elde edilen ekstraktların saklanması için kullanılmaktadır.
Çalkalamalı su banyosu	Kimyasal çözeltilerin hazırlanmasında kullanılmaktadır.
Saf su cihazı	Saf su eldesinde kullanılmaktadır.
Elektronik Terazı	Hassas tartım gerektiren işlemlerde kullanılmaktadır.
Evaporator	Ekstraksiyon işlemlerinde kullanılmaktadır.
Çeker Ocak	Kimyasal çözeltilerin hazırlanmasında kullanılmaktadır.
Vizkozitemetre	Numunenin viskozitesinin ölçümünde kullanılmaktadır.
Ocak, Fırın ve Davlumbaz	Besin hazırlama, pişirme ve saklama tekniklerinin uygulanmasında kullanılmaktadır.
Santrifüj	Örneklerin santrifüj edilmesinde kullanılmaktadır.

Vorteks	Numune hazırlanmasında ve numunenin homojen karışım haline gelmesinde kullanılmaktadır.
Azot protein tayin cihazı	Kjeldahl metodu ile besinlerdeki azot ve protein miktarlarının tespitinde kullanılmaktadır.
Soxhlet Ekstraksiyon Cihazı	Numunedeki yağ miktarının ekstrasyonunun yapılmasında kullanılmaktadır.
Clevenger Düzeneği	Uçucu yağ tayini yapılması için kullanılmaktadır
Mutfak Robotu	Besinlerin hazırlama tekniklerinin uygulanmasında kullanılmaktadır.
El Blenderi	Besinlerin hazırlama tekniklerinin uygulanmasında kullanılmaktadır.
Renk Tayin Cihazı	Numunelerde renk analizi yapmak için kullanılmaktadır
Refraktometre	Numunede (sıvı solüsyonlarda) kuru madde % değeri, kırılma indislerini ve Brix aralıklarını ölçmek için kullanılmaktadır.

Ek olarak laboratuvara dair fotoğraflar ve etkinlik fotoğrafları eklenecektir.









