

تجهيزات آزمایشگاه های

گروه علوم تغذیه

تجهيزات آزمایشگاه میکروب مواد غذائی

تجهيزات آزمایشگاه های گروه علوم تغذیه

آزمایشگاه میکروب مواد غذائی



تجهيزات آزمایشگاه های گروه علوم تغذیه

تجهيزات آزمایشگاه میکروب مواد غذائی

1. بن ماری (حمام آب گرم)
2. کلنی کانتر
3. ترازوی دیجیتال
4. انکوباتور
5. آون (فور)
6. میکروسکوپ نوری

تجهيزات آزمایشگاه های گروه علوم تغذیه

نام آزمایشگاه: میکروب مواد غذائی

نام دستگاه: بن ماری (حمام آب گرم)

شرکت سازنده - مدل: BEHDAD



کاربرد: برای گرم کردن تدریجی و ذوب نمودن محیط کشت

تجهيزات آزمایشگاه های گروه علوم تغذیه



نام آزمایشگاه: میکروب مواد غذایی

نام دستگاه: کلنی کانتر

شرکت سازنده - مدل:

کاربرد: شمارش تعداد کلنی های باکتری

تجهيزات آزمایشگاه های گروه علوم تغذیه



نام آزمایشگاه: میکروب مواد غذائی

نام دستگاه: ترازوی دیجیتال

شرکت سازنده - مدل: AND - EK-300i

کاربرد: اندازه گیری وزن مواد با دقت ۰/۰۱ گرم

تجهيزات آزمایشگاه های گروه علوم تغذیه



نام آزمایشگاه: میکروب مواد غذائی

نام دستگاه: انکوباتور

شرکت سازنده - مدل: BEHDAD

کاربرد: به منظور رشد و نگهداری از کشت های میکروبی و کشت های سلولی

تجهيزات آزمایشگاه های گروه علوم تغذیه



نام آزمایشگاه: میکروب مواد غذائی

نام دستگاه: انکوباتور

شرکت سازنده - مدل: PARS AZMA

کاربرد: به منظور رشد و نگهداری از کشت های میکروبی و کشت های سلولی

تجهيزات آزمایشگاه های گروه علوم تغذیه



نام آزمایشگاه: میکروب مواد غذائی

نام دستگاه: آون (فور)

شرکت سازنده - مدل: BEHDAD

کاربرد: برای استریل کردن تجهیزات آزمایشگاهی

تجهیزات آزمایشگاه های گروه علوم تغذیه



نام آزمایشگاه: میکروب مواد غذایی

نام دستگاه: میکروسکوپ نوری

شرکت سازنده - مدل: ZEISS

کاربرد: برای بزرگ نمایی های متفاوت و بررسی موجودات و ساختار موادی