|  |
| --- |
| (( **بخش روغن** )) |

|  |
| --- |
| نمونه ها :  در این بخش انواع روغن ها و چربی ها آزمایش می گردند. نظیر : |
|  |
| \*  انواع روغن های مایع گیاهی (سویا، کلزا، ذرت و....)                      \*  انواع روغن های مخلوط                      \*  انواع روغن مخصوص سرخ کردن                      \*  انواع روغن زیتون (بکر، تصفیه شده، بی بو)                      \*  روغن های نیمه جامد مصرف خانوار                      \*  روغن قنادی                      \*  لسیتین                      \*  روغن سبزه (برای تبدیل انگور به کشمش)                      \*  مارگارین و ... |
|  |
|  |
| آزمون ها :                      \*  اندازه گیری پراکسید                      \*  اندازه گیری اسیدیته                      \*  اندازه گیری عدد یدی                      \*  اندازه گیری نقطه ذوب                      \*  استخراج روغن از مواد چرب برای تست کیفیت چربی   * اندازگیری ترکیبات قطبی |
|  |
|  |
| دستگاههای بخش :                      \*  ترازوی با دقت 0001/0 گرم                      \*  دستگاه نقطه ذوب   * دستگاه اندازگیری کیفیت روغنها |