|  |
| --- |
| (( **بخش فرآورده های لبنی** )) |

|  |  |
| --- | --- |
| نمونه ها :  در این بخش انواع فرآورده های لبنی آزمایش می گردند. نظیر : | |
|  | |
| \*  انواع ماست (چکیده، طعم دار، ساده)                      \*  انواع شیر (پاستوریزه، استریلیزه، طعم دار، کم چرب، پر چرب، نیم چرب و ...)                      \*  انواع دوغ (ساده، طعم دار، گرما دیده، گازدار)                      \*  انواع پنیر (فتا، UF، خامه ای، طعم دار، پیتزا و ...)                      \*  انواع دسر                      \*  انواع خامه                      \*  بستنی                      \*  کشک | |
| آزمون ها :                      \*  اندازه گیری چربی                      \*  اندازه گیری اسیدیته                      \*  اندازه گیری PH                      \*  اندازه گیری پروتئین                      \*  اندازه گیری رطوبت و ماده خشک                      \*  اندازه گیری نقطه انجماد                      \*  تشخیص وجود آنتی بیوتیک در شیر                      \*  اندازه گیری نمک                      \*  اندازه گیری دانسیته در شیر | |
|  | |
|  | |
| دستگاههای بخش :                      \*  دستگاه رطوبت سنج                      \*  دستگاه سانتریفیوژ ژربر                      \*  دستگاه لاکتواستار                      \*  دستگاه PH متر                      \*  ترازوی با دقت 0001/0 گرم                      \*  لاکتودانسیمتر و دستگاه کرایواستار | |