|  |
| --- |
| (( **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  |