***Gıda Mühendisliği Bölümü Laboratuvarlarında Yapılan Analizler***

***Süt ve Ürünleri Araştırma Laboratuvarı***

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Analiz** |
| 1 | Yağ (Süt, Peynir, Yoğurt, Tereyağı, Dondurma) |
| 2 | Protein (Süt, Peynir, Yoğurt, Tereyağı, Dondurma) |
| 3 | pH analizi (Süt, Peynir, Yoğurt, Tereyağı, Dondurma) |
| 4 | Tuz (Peynir) |
| 5 | Reichert meissl sayısı (Tereyağı) |
| 6 | Polenske sayısı (Tereyağı) |
| 8 | Peroksit sayısı (Tereyağı) |
| 9 | Karbonat testi (Süt) |
| 10 | Hidrojen peroksit testi (Süt) |
| 11 | Peroksidaz testi (Süt) |
| 12 | Erime noktası (Tereyağı) |

***Et ve Ürünleri Araştırma Laboratuvarı***

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Analiz** |
| 1 | Tiyobarbitürik asit analizi (TBARS) (Et ve Et Ürünleri) |
| 2 | Toplam uçucu bazik azot analizi (TVB-N) (Et ve et ürünleri) |
| 3 | Protein (Et ve et ürünleri) |
| 4 | Yağ (Et ve et ürünleri) |
| 5 | Tuz (Et ve et ürünleri) |

***Meyve ve Sebze Ürünleri Araştırma Laboratuvarı***

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Analiz** |
| 1 | Salçada tuz tayini |
| 2 | Hidroksimetil furfural (HMF) tayini (Spektrofotometrik) (Bal, Pekmez) |
| 3 | İnvert şeker tayini (Lane Eynon Yöntemi- Titrimetrik) |
| 4 | Toplam şeker tayini (Lane eynon yöntemi- titrimetrik) |
| 5 | Sakkaroz tayini (Lane eynon yöntemi- titrimetrik) |
| 7 | Diastaz sayısı (Bal) |
| 8 | pH ölçümü (Meyve ve sebze Ürünleri) |
| 9 | Titrasyon asitliği (Meyve ve sebze ürünleri) |
| 10 | C vitamini tayini (Meyve ve sebze ürünleri) |
| 11 | Toplam fenolik bileşen analizi |
| 12 | Antioksidan aktivite tayini (DPPH) |

***Tahıl ve Ürünleri Araştırma Laboratuvarı***

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Analiz** |
| 1 | Kül tayini |
| 2 | Zeleny sedimentasyon analizi |
| 3 | Beklemeli zeleny sedimentasyon analizi |

***Mikrobiyoloji Laboratuvarı***

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Analiz** |
| 1 | Laktik asit bakteri sayımı (MRS Agar) |
| 2 | Laktik asit bakteri sayımı (M-17 Agar) |
| 3 | *Staphylococcus aureus* |
| 4 | Maya-Küf sayımı |
| 5 | *Enterobacteriaceae* aranması ve sayımı koloni sayım tekniği |
| 6 | Koliform grubu bakteri |
| 7 | Toplam bakteri sayısı |

***Bitkisel Yağ Teknolojisi Laboratuvarı***

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **Analiz** |
| 1 | Peroksit sayısı (Katı ve sıvı yağlarda) |
| 2 | Peroksit sayısı (Ekstraksiyon dahil) |
| 3 | Serbest yağ asidi miktarı (Katı ve sıvı yağlarda) |
| 4 | Serbest yağ asidi miktarı (Ekstraksiyon dahil) |
| 5 | Sabunlaşma sayısı |