

ÜNİVERSİTEMİZ KAYNAKLARI VE DIŞ KAYNAKLAR KULLANILARAK ALINAN BİRİMLERİMİZE KAYITLI TEÇHİZAT VE DONANIMLAR

SIRA NO	TEÇHİZAT ADI	TEÇHİZAT RESMİ	TEÇHİZATIN KULANIM ALANLARI
1	OKTAVLAV		Otoklav cihazı; ilaç, gıda, sağlık sektörü başta olmak üzere kimya, kozmetik ve üniversite (gıda- eczacılık, vb.) sektörlerinde sıklıkla kullanılmaktadır. Özel geliştirilmiş aplikasyonlarla birlikte cam endüstrisi ve ambalaj sektöründe de tercih edilmektedir. Kimyada, bazı maddelerin kuvvetli basınç altında ne gibi tepkiler göstereceklerini incelemek için otoklav kullanılır. Otoklavlar aynı zamanda buharlaştırma, eritme ve birleştirme işlemleri için de kullanılır.
2	REFRAKTOMETRE		İngilizce Refract (Kırılma) kelimesinden türetilen Refraktometer kelimesi dilimize Refraktometre olarak geçmiştir. Refraktometre kelimesinin Türkçe olarak tam karşılığına kırılım ölçer diyebiliriz. Refraktometre ile ölçüm yapmak, yağ, meyve suyu gibi gıda ürünlerini analiz etmekte, şeker ürünleri sanayisinde , eczacılık alanında, kimya sanayinde oldukça önemlidir. Katı veya sıvı maddelerde, katı madde miktarı ölçümü, refraktif index ölçümü, şeker miktarı ölçümü,su miktarı ölçümü, kırılma indisi ve brix aralıklarının ölçümü amacıyla çeşitli refraktometreler vardır. Piyasada gıda, kimya, ilaç vb. alanlarda yoğun olarak ve sıkça kullanılmaktadırlar. Gıda endüstrisi alanında bal , reçel , şarap, meşrubat, yemeklik yağlar , meyve suları gibi birçok üretim alanında kullanılmaktadır. Örneğin, yemeklik yağlar ile çözünebilir yağların kırılma indisleri ölçülünerek, saflık dereceleri ve acılık dereceleri tespit edilmekte ve işlem yapılmaktadır.(Bir sıvı yağın acılaşıma derecesi yükseldikçe kırılma indisi de yükselir). Refraktometreler kullanılabacakları alanlara göre görsel ve boyutsal farklılıklar göstermektedirler.
		El Refraktometreleri	
			
		Dijital Refraktometreler	

3	SANTRİFÜJ CİHAZI		Santrifüj cihazı, yoğunluklara bağlı olarak, içerisine yerleştirilen karışımların birbirinden ayrılmasına yarayan cihazdır. Ayırma, malzemenin bulunduğu kabın yüksek hızda dönmesi ile gerçekleşir. Santrifüjdeki dönme işlemi, malzemede bulunan maddelerden, kütlesi daha fazla olan maddeyi kabın dışına doğru iter. Bu olay merkezci kuvvet bağıntısı ile açıklanabilir. Merkezci kuvvet formülünde görüldüğü gibi maddenin kütlesi ne kadar fazlaysa madde üzerine etkiyen merkezci kuvvet o kadar fazladır.
4	KUMPAS		Kesin ölçümler veren ilk pratik araç
5	MİKROSKOP		Mikroskopun çalışma ilkesi büyütecin ilkesinden biraz daha karmaşıktır, ama uygulamada, çözümü güç problemlerle karşılaşmıştır. En basit <i>mikroskop</i> , 20 cm kadar bir borunun iki ucuna iki mercek yerleştirilerek oluşturulur. Üstteki mercek büyüteç görevi görür, ama cismin kendine değil, mikroskopun objektifi denen alt uçtaki merceğin verdiği çok büyütülmüş görüntüye bakmakta kullanılır.

6

PH METRE



Çözetilerdeki asit ve baz oranı pH seviyesini verir. cep tipi phmetreler, el tipi phmetreler, masa tipi phmetreler ve pano tipi phmetreler çeşitleri vardır.

7

ET KESİM TESTERESİ



Donuk ve taze et kemikli veya kemiksiz et kesme testeresi küçük işletmeler için üretilmiştir.

8

**SUCUK DOLUM
MAKİNASI**

Küçük işletmelerde ve laboratuvarlarda sucuk, salam vb. ürünleri suni ve doğal bağırsağa doldurma işlemi için kullanılır.

9

KIYMA MAKİNASI

Kasap, market, otel-restoranlarda ve et işleme sektöründe etin kıyma haline gelme işleminde kullanılması için özel olarak tasarlanmıştır

10

**PAKET KAPATMA
MAKİNASI**

Farklı iş sektörlerinde üretimi yapılan ürünlerin kolayca poşetlenebilmesi için üretilmiş olan makina çeşitleridir. Poşet yapıştırma makinaları gıda, kimya, hazır giyim, medikal, elektronik, kozmetik ve benzeri birçok farklı iş sektöründe kullanılabilmektedir.

11

**HAMUR YOĞURMA
MAKİNASI**

Ekmek hamuru gibi yoğun malzemelerin bulunduğu hamurların yoğrulması ve ek malzemelerin hamurun içine karıştırılması için kullanılır. Ekmek, makarna hamuru pizza hamuru gibi yoğun malzemeleri kolaylıkla yoğurabilir.

12

ELEKTRİKLİ FIRIN

Profesyonel kullanım amaçlı olup, ekmek, pide, poğaç, börek, simit, pasta vb. unlu mamüllerin pişiriminde kullanılmak üzere, restaurant, pastane ve fırınlar için tasarlanmıştır.

13

MİKSER

Bir çok farklı malzeme ve hamur ile işlem yapmanıza olanak tanır.

14

PEYNİR TEKNESİ

Beyaz peynirin üretildiği teknedir. Beyaz peynir bu teknede mayalanır, teleme kırılır, Cendere bezi ve yanlarında bulunan kasnaklar sayesinde süzdürülür, Baskı tablaları ve baskı ağırlıkları konularak kalan suyunun atılması sağlanır, üretilen peynir kalıplar halinde kesilir ve salamura suyu verilir.

15

SÜT PİŞİRME KAZANI

Pişirme Kazanları, pişirme amaçlı kullanılan endüstriyel ekipmanlardır.