

APARATURA NAUKOWA



Chromatograf cieczowy Dionex Ultimate 3000 firmy ThermoScientific z autosamplernem i detektorem fluorescencyjnym.

Oznaczenie zawartości amin biogennych oraz profilu aminokwasowego produktów pochodzenia zwierzęcego.



Chromatograf cieczowy Dionex Ultimate 3000 firmy ThermoScientific z autosamplernem i detektorem UV VIS.

Oznaczenie białek w produktach mleczarskich.



Aparat do elektroforezy



Reometr Haake ViscotesteriQ firmy ThermoScientific.

Określenie właściwości reologicznych mlecznych produktów fermentowanych oraz farszy mięsnych.



Automatyczny analizator tłuszczu firmy Foss.



Aparat szwajcarskiej firmy BUCHI do oznaczenia zawartości azotu ogółem w produktach pochodzenia zwierzęcego.



Analizator tekstury. Określenie parametrów tekstury produktów mięsnych i mlecznych.



Aparat do analizy barwy firmy Konica Minolta.



Różnicowy kalorymetr skaningowy DSC



**Chromatograf gazowy Trace 1300 firmy ThermoScientific z wytwornicą wodoru, z autosamplerem, detektorem FID.
Określenie profilu kwasów tłuszczowych produktów zwierzęcych.**



**Aparat do pomiaru aktywności wody
Labmaster szwajcarskiej firm Novasina.**



Spektrofotometr Elisa Spectrostar Nano niemieckiej firmy BMG Labtech.

Umożliwia odczyt płytkowy testów na zawartość witamin rozpuszczalnych w wodzie oraz testów na przeciwciała niektórych białek takich jak laktoferyna, peroksydaza, beta-laktoglobulina.



Kociołek serowarski słoweńskiej firmy Plevnik. Umożliwia automatyczną kontrolę procesu produkcyjnego serów.



Komora dojrzewalnicza POL-EKO

Urządzenie przeznaczone do sezonowania każdego rodzaju mięsa i serów wykorzystywane w przemyśle rzeźniczym i gastronomii. Komora dojrzewalnicza umożliwia precyzyjne sterowanie parametrami dojrzewania wyrobów mięsnych tj. temperatura i wilgotność, dzięki czemu produkty mogą być sezonowane w odpowiednich dla asortymentu warunkach.



Kuter misowy MADO

Urządzenie służące do rozdrabniania, cięcia, mielenia surowców surowych oraz gotowanych z wytworzeniem homogennego farszu. W przemyśle mięsnym wykorzystywany do produkcji kielbas homogenizowanych, pasztetowych czy wyrabiania pasztetów.



Mieszarka do farszu MAINCA

Urządzenie służy do dokładnego wymieszania farszu i utworzenia jednorodnej mieszaniny pojedynczych małych cząstek w wyniku działania mieszających się mechanizmów roboczych.



Pluczka do ryżu Ricemini RM-302A



**Urządzenie do gotowania ryżu do sushi
Panasonic**



Robot FUJISEIKI Nigiri TSDG-4000
Robot formujący kulki ryżu do nigiri sushi



Mikser do ryżu ROBOTIC SUSHI



Wilk MADO
Wilk masarski przeznaczony jest do rozdrabniania wszelkiego rodzaju mięs