



ET TEKNOLOJİSİ LABORATUARI

Et Teknolojisi laboratuvarında Soxhelet cihazı, protein tayin cihazı, etüv, su banyosu, mikrodalga fırın, mekanik homojenizatör, pH metre, elektrikli ısıtıcı (hot plate), spektrofotometre, analitik terazi, kimyasal dolabı ve çeker ocak bulunmaktadır. Bu cihazların kullanımı ile et ve et ürünlerinde toplam yağ miktarı tayini, nem tayini, protein tayini, pH tayini ve spektrofotometrik analizler yapılabilmektedir. Laboratuvarında akademisyenler, lisansüstü öğrenciler ve lisans öğrencileri çalışmalarını sürdürmektedirler.







İletişim

Prof. Dr. Semra KAYAARDI, semra.kayaardi@cbu.edu.tr

Dr. Müge UYARCAN, muge.akkara@cbu.edu.tr

Araş. Gör. Ceyda SÖBELİ, ceyda.zengin@cbu.edu.tr