

بسم الله الرحمن الرحيم

عنوان کتاب:
تجهيزات آزمایشگاه صنایع غذایی

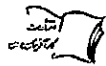
مؤلفین:

سید رضا حجازیان

سیده زینب حاتمی تاکامی

سمانه السادات افضلی

سرشناسه	:	حجازیان، رضا، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	:	تجهیزات آزمایشگاه صنایع غذایی/مؤلفین سیدرضا حجازیان، سیده زینب حاتمى تاکامى، سمانه السادات افضى.
مشخصات نشر	:	بابلسر: کارآفرینان جوان، ۱۳۹۲.
مشخصات ظاهری	:	۱۳۰ ص.: مصور.
شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۹۳۶۹۲-۰۰-۱
قیمت	:	۶۰۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست‌دهی	:	فیبیا
یادداشت	:	کتابنامه.
موضوع	:	مواد غذایی -- آزمایشگاه‌ها
موضوع	:	آزمایشگاه‌ها -- ابزار و وسایل
شناسه افزوده	:	حاتمی، زینب، ۱۳۵۵ -
شناسه افزوده	:	افضى، سمانه السادات، ۱۳۵۳ -
رده‌بندی کنگره	:	TX۲۵۴/ج۲ت۳ ۱۳۹۲
رده‌بندی دیویی	:	۶۶۴
شماره کتابشناسی ملی	:	۳۰۹۸۸۲۱



شناسنامه کتاب

نام کتاب: تجهیزات آزمایشگاه صنایع غذایی

مؤلفین: سید رضا حجازیان

سیده زینب حاتمى تاکامى

سمانه السادات افضى

ناشر: انتشارات کارآفرینان جوان

ویراستاری و صفحه‌آرایی: هما خرسندى

طراح جلد: کمیل قناعت

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: چاپ لیما بابلسر

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۳۶۹۲-۰۰-۱

نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۲

تیراژ: ۱۰۰۰ جلد

قیمت: ۶۰۰۰۰ ریال

کلیه حقوق متعلق به مؤلفین است

فهرست مطالب

۷	پیش گفتار.....
۹	فصل اول: ابزارهای آزمایشگاه شیمی و میکروبیولوژی.....
۹	پیپت.....
۱۱	پیپت پاستور.....
۱۲	پیپت اتوماتیک یا دسپنسر.....
۱۳	بورت.....
۱۶	ظروف نگهداری مواد و محلول ها.....
۱۷	ارلن.....
۱۸	ارلن تخلیه یا بوختر.....
۱۹	بالن.....
۱۹	بالن حجم سنجی (ژوژه).....
۲۰	درپوش پلاستیکی و چوب پنبه‌ای.....
۲۰	بشر.....
۲۲	بالابر یا جک.....
۲۲	استوانه مدرج یا مزور.....
۲۲	دسیکاتور.....
۲۳	بوته یا کروژه.....
۲۴	پیست (آبفشان).....
۲۴	شیشه ساعت.....
۲۵	قیف.....
۲۵	قیف جداکننده.....
۲۶	بیکنومتر.....
۲۷	هیدرومتر و دانسی متر.....
۲۹	بوتیرومتر.....
۳۰	مبرد.....
۳۱	شعله یا بک گاز.....
۳۳	مگنت یا هم زن مغناطیسی.....

۳۴	سنگ جوش
۳۴	کاغذ صافی
۳۵	دما سنج
۳۶	زمان سنج
۳۷	لام
۳۷	لامل
۳۷	لام و لامل ها وارد
۳۸	لوله آزمایش
۴۰	لوله دورهام
۴۱	اسپاتول و اسکوپ
۴۱	پتری دیش یا پلیت
۴۲	سوآب
۴۳	لوپ و سوزن تلقیح
۴۵	فصل دوم: دستگاه‌های آزمایشگاه شیمی و میکروبیولوژی
۴۵	ترازو
۴۵	pH متر
۴۷	آب مقطر ساز
۴۸	دیونایزر
۴۹	خشک کن ظروف
۵۰	تکان دهنده یا شیکر
۵۱	الک و لرزاننده الک
۵۲	هات پلیت
۵۲	شوف بال
۵۳	کوره
۵۴	سو کسله یا دستگاه استخراج چربی
۵۶	کج‌لدال/کلدال یا دستگاه اندازه گیری پروتئین
۵۹	رفراکتومتر
۶۰	کولیس
۶۲	ریزسنج یا میکرومتر
۶۳	سانتریفوژ

۶۴	هود
۶۵	ابزار چشم و بدن شوی
۶۵	دستگاه تعیین ذرات سوخته و میزان رسوب
۶۷	دستگاه اندازه گیری نقطه ذوب
۶۸	فشار سنج
۶۸	غلظت سنج (ویسکومتر)
۷۰	هدایت سنج
۷۱	رنسیت یا دستگاه اندازه گیری پایداری روغن
۷۲	دستگاه تبخیر کننده دوار با روتاری
۷۳	کدورت سنج
۷۴	لاویانند
۷۵	هانتربل
۷۶	کارل فیشر
۷۷	دستگاه اندازه گیری هکولیت
۷۸	دستگاه تعیین مقدار ته نشینی (آزمون زنی)
۷۹	فالینگ نامبر
۸۰	دستگاه اندازه گیری گلوتن
۸۱	فارینو گراف
۸۳	اکستنسوگراف
۸۴	آمیلوگراف
۸۵	آلونیوگراف
۸۶	کروماتوگرافی
۸۶	کروماتوگرافی لایه نازک
۸۹	کروماتوگرافی مایع با کار آبی بالا
۹۰	کروماتوگرافی گازی
۹۲	بلاریومتر
۹۳	اسپکتروفتومتر
۹۶	اسپکتروفتومتر جذب اتمی
۹۸	تجهیزات کشت در اتمسفر تغییر یافته
۱۰۰	بن ماری یا حمام آب گرم

۱۰۱.....	خرد کن و مخلوط کن.....
۱۰۱.....	مخلوط کن چرخشی.....
۱۰۱.....	مخلوط کن ضربه‌ای (استومیکر).....
۱۰۲.....	مخلوط کن ارتعاشی (پالسی فایر).....
۱۰۳.....	شمارش‌گر کلنی یا کلنی کانتر.....
۱۰۴.....	اسپیرال پلیتر.....
۱۰۵.....	رقیق‌کننده‌های وزنی.....
۱۰۶.....	صافی باکتریولوژیک یا صافی غشایی.....
۱۰۸.....	لامپ فرابنفش.....
۱۰۹.....	میکروسکوپ.....
۱۱۲.....	اتوکلاو.....
۱۱۵.....	گرمخانه یا انکوباتور.....
۱۱۷.....	فور یا آون.....
۱۱۸.....	هود باکتریولوژیک یا کابینت‌های محافظ.....
۱۱۹.....	ماشین شستشوی ظروف شیشه‌ای.....
۱۲۱.....	منابع.....
۱۲۴.....	فهرست الفبایی.....

پیش گفتار

سپاس بیکران پروردگار بخشایش گر را که نامش پیوسته در سراج دل ثبت است و لطف مزیدش فرصتی برای نگارش اثری دیگر پدید آورد.

هدف از تألیف این کتاب ارائه اطلاعات فنی و کاربردی در خصوص تجهیزات آزمایشگاه صنایع غذایی به صورت متمرکز بوده است و مؤلفین بر اساس تحصیلات و تجربیات کار در آزمایشگاه‌های مرجع سازمان ملی استاندارد ایران، مطالعه این کتاب را برای تمامی دانشجویان صنایع غذایی، میکروبیولوژی، صنایع فنی و کنترل کیفی کارخانجات توصیه می‌نمایند.

در تنظیم این اثر بر انتخاب تصاویر گویا و متناسب با توضیحات متن و چاپ مطلوب اشکال سیاه و سفید اهتمام ویژه‌ای مبذول گردیده و با افزودن یک فهرست الفبایی در بخش پایانی کتاب، امکان واره‌یابی تخصصی همانند یک دائرةالمعارف برای خوانندگان فراهم شده است.

همچنین مؤلفین بر خود فرض می‌دانند تا از انجمن مهندسی کیفیت صنعت غذای مازندران به عنوان حامی نشر این اثر قدردانی نمایند.

هرچند سعی ما برآورده نمودن تمامی انتظارات دانش‌پژوهان در این زمینه بوده است، با این حال خواهشمندیم فرهیختگان گرامی با اعلام نظرات کارشناسانه و پیشنهادات خویش، ما را رهین منت خود سازند.

با سپاس
دکتر سید رضا حجازیان
بهار ۹۲



انجمن مهندسی کیفیت
صنعت غذای مازندران