



## ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZLERİ LABORATUARI

Enstrümental Gıda Analizleri Laboratuvarında, Yüksek Basıncılı Sıvı Kromatografi (HPLC), Gaz Kromatografi (GC), Atomik Absorpsiyon Spektroskopisi (AAS), saf su cihazı, ultrasonik su banyosu, katı faz ekstraksiyonu (SPE) vakum manifoldu, vorteks (tüp karıştırıcı), buzdolabı, derin dondurucu ve çeker ocak bulunmaktadır. Bu laboratuardaki cihazlar kullanılarak, gıdalardaki fenolik bileşikler, koruyucular, mikotoksinler gibi maddeler tespit edilerek miktarları belirlenebilmektedir. Laboratuvarda, akademisyenler, lisansüstü öğrenciler ve lisans öğrencileri çalışmalarını sürdürmektedirler.



