

بخش لبنات

در بخش لبنات نمونه های از قبیل انواع شیر (پاستوریزه، استریلیزه طعم دار، تغلیظ شده و تخمیری) دوغ، کفیر، انواع پنیر (اولیه، پاستوریزه، رسیده در آب نمک، لاکتیکی، خامه ای، لبنه، پروبیوتیک) انواع پنیر پیتزا، شیر خشک، کشک، انواع خامه، ماست، پودر پرتین تغلیظ شده، بستنی، نوشیدنیهای شیری میوه ای پودر پرمیت، پودر خامه، پودر بستنی، و سایر محصولاتی که بر پایه شیر هستند از نظر آزمایشهای شیمیایی کنترل می شوند. علاوه بر آزمونهای شیمیایی، محصولات از نظر ارگانولپتیکی (طعم و مزه و بافت و ظاهر) و وجود اجسام خارجی با آزمونهای حسی و فیزیکی بررسی می شود. آزمونها با روشهای دستگاهی یا روشهای کلاسیک (از قبیل تیتراسیون، روش ژربر و سنجشهای حجمی و سنجش دانسیته و ...) انجام می گیرند. و پارامتر هایی از قبیل درصد انواع قندها، پراکسید، اسیدیته، نمک بروش تیتراسیون و آزمونهای چربی بروش ژوبر و آزمایشهای نقطه انجماد و درصد آب افزوده و برخی از پارامتر های شیر و درصد خاکستر و رطوبت ماده خشک و pH بروش دستگاهی انجام می شود. و دستگاههای مورد استفاده در این بخش شامل کرایوسکوپ و میلکواسکن، کوره الکتریکی، آون، pH متر، رطوبت سنج و سوکسله می باشند.

بخش نمک

در این بخش آزمونهای شیمیایی نمک خوراکی یددار و بدون ید با دانه بندی متبلور یا کوبشی انجام می گیرد. پارامتر های استاندارد مهم نمک خوراکی درصد خلوص، میزان ید، مواد نامحلول در آب درصد رطوبت و بررسی کیفیت دانه بندی اجسام خارجی می باشد.

کارشناس بخش

خانم مهندس نجفی

کارشناس ارشد صنایع غذایی