

Gıda Mühendisliği

Gıda Mühendisliği-Gıda Analizleri Laboratuvarı

Sıra No	Cihaz Adı	Sorumlu Kişi	Kullanım Amacı	Kapasite Özellikleri	Suana Kadar Kullandığı Projeler	Çihazın Temin Edilmesini Finanse Eden Kurum
1	Gaz kromatografisi (GC)	Arş. Gör. Dr. Semanur YILDIZ, Arş. Gör. Hatice SIĞRAMAZ	Gazların, yağ asitlerinin bileşenlerinin kalitatif ve kantitatif tayini	* Dedektör: Alev iyonlaştırma dedektörü (FID)	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110195	SAÜ Mühendislik Fakültesi Dekanlığı
2	Yüksek basınçlı sıvı kromatografisi (HPLC)	Dr. Öğr. Üyesi Oktay YEMİŞ, Arş. Gör. Gülşah KARABULUT, Arş. Gör. İnci CERİT	Antioksidan ve fenolik madde analizleri	* Dedektörler: Refraktif indeks, DAD, Floresans. * Akış hızı: 0.001 - 10 mL/dak., Otomatik örnekleyici: 200 vial kapasiteli, Pompa: 290 - 5600 psi	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110198	
3	Rotary Evaporatör		Vakum altında çözücülerin ekstraktan ayrılması; düşük sıcaklıkta buharlaşmanın sağlanması	* Kapasite: 4000 mL, * Çalışma sıcaklığı: 25-95°C, * Pompa kapasitesi: 10 mbar	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110199	
4	Saf su cihazı	Arş. Gör. Dr. Adem ZENGİN, Arş. Gör. Gülşah KARABULUT, Arş. Gör. İnci CERİT	Analizlerde ihtiyaç duyulan saf suyun temini	* Ultra saf su üretebilme özelliği	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110196, Tübitak 2150651	
5	Türbidimetre	Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÖZTÜRK, Arş. Gör. Oktay YEMİŞ, Arş. Gör. Gülşah KARABULUT	Akışkanlarda bulanıklık ölçümü	* 0.01 NTU 0 - 20 NTU çalışma aralığında	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110200	
6	Yağ banyosu		100°C'nin üzerinde benmeri ısıtma	* 250 °C± 0.1 °C max. sıcaklığa ulaşabilme * 12 lt iç hacim	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110201	
7	Çoklu ısıtıcı		Damıtma ve ekstraksiyon	250/300 mL, 6 balon hazneli, maksimum sıcaklık 450°C	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110211	
8	UV-VIS spektrofotometre	Arş. Gör. Dr. Güliz HASKARACA, Arş. Gör. Gülşah KARABULUT, Arş. Gör. İnci CERİT	Çözeltideki moleküller veya inorganik iyon ve komplekslerin nitel ve nicel analizi	* Dalga boyu aralığı: 190 nm - 1100 nm, Rezolüsyon değeri: 5nm	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110202	
9	Soğutmalı santrifüj	Arş. Gör. Dr. Güliz HASKARACA, Arş. Gör. Gülşah KARABULUT, Arş. Gör. İnci CERİT	Çöktürerek faz ayrımı gerektiren analizlerde yardımcı	* -20 - 40 °C aralığında çalışabilen, 21000 rpm kapasiteli	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110204	
10	Nem tayin cihazı	Arş. Gör. Dr. Güliz HASKARACA, Arş. Gör. Hatice SIĞRAMAZ Arş. Gör. İnci CERİT	Gıdaların nem miktarının tespiti	* 1 mg hassasiyette, 50-200°C'de çalışabilen	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110203	
11	Toplam azot tayin cihazı	Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÖZTÜRK, Arş. Gör. Hatice SIĞRAMAZ, Arş. Gör. İnci CERİT	Kjedahl yöntemiyle gıdanın toplam azot ve toplam protein miktarının tespiti edilmesi	* Yakma ünitesi 6 örnek kapasiteli, yani otomatik distilasyon	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110196, Tübitak 2150651	SAÜ Mühendislik Fakültesi Dekanlığı
12	pH metre	Arş. Gör. Dr. Adem ZENGİN, Arş. Gör.	Katı ve sıvı gıdaların pH değerini ölçmek	* Hassasiyet: ± 0.005 pH	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110196, Tübitak 2150651	
13	Kül fırını		Gıdalardaki kül miktarının tespiti	* 600-1200 °C sıcaklık aralığında çalışabilen	Tez projeleri, BAP destekli projeler, Tübitak 1110196, Tübitak 2150651	

Gıda Mühendisliği-Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi Laboratuvarı

Sıra No	Cihaz Adı	Sorumlu Kişi	Kullanım Amacı	Kapasite Özellikleri	Suana Kadar Kullandığı Projeler	Çihazın Temin Edilmesini Finanse Eden Kurum	
1	Liyofilatör		Dondurarak kurutma	* -50°C, 6 lt buz tutma kapasitesi	Tübitak 1110195, BAP 2016-01-16-020. Ayrıca bölümdeki tez projeleri ile üniversitedeki tüm bölümlerin çalışmalarında ihtiyaç halinde kullanılmaktadır.	Tübitak	
2	Tekstür analiz cihazı		Gıdanın yapışkanlık, sertlik, kırılma gibi tekstürel özelliklerinin incelenmesi	* 4.5 kg yük hücreli	Tübitak 1110195, BAP 2016-01-16-020, tez projeleri.		
3	Viskozimetre		Akışkanların ve yan katı gıdaların viskozite değerlerinin ölçümü	* 100-13.000,000 cP ölçüm ve 0,3-100 rpm hız kapasiteli	Tübitak 1110195, BAP 2016-01-16-020, tez projeleri.		
4	Renk ölçüm cihazı		Gıdalarda, ambalaj materyalinde, yüzeylerde renk ölçümü	* 0.45" optik geometri, 0.1 rE hassasiyet	Tübitak 1110195, BAP 2016-01-16-020, tez projeleri.		
5	Dondurma makinesi		Dondurma miksinin karıştırılarak dondurulması	* 230 W, 700 g dondurma kapasiteli	Tübitak 1110195, BAP 2016-01-16-020, tez projeleri.		
6	Peristaltik pompa		Proteinlerin saflaştırılması	* 0.05-2.300 mL/dk akış hızı	Tübitak 1110195		
7	Değirmen		Belli çapta ince öğütmenin sağlanması	* 10 mm çaptaki tozu 40µm'ye öğütleme	Tübitak 1110195.		
8	Ozonlama makinesi	Prof. Dr. Ahmet AYAR,	Ortamdaki oksijenden ozon üretimi, ortam sterilizasyonu	* 50 W, 80 m ³ /sa hava sirkülasyonu, 7 g/sa üretim kapasitesi	Tez projeleri		Dezenfekte Ozon Sistemleri (Hibe)
9	Süt pastörizatörü	Arş. Gör. Hatice SIĞRAMAZ	Sütün / dondurma miksinin karıştırılarak, dolaylı ısıtma ile pastörize edilmesi	* 5 kg lab. ölçekli ve 200 kg üretim ölçekli iki adet	Tübitak 1110195, BAP 2016-01-16-020, tez projeleri.		Tübitak (Lab. ölçekli), SAÜ BAP-Tez (Üretim ölçekli)
10	Tutsuleme fırını		Gıda ürünlerinde soğuk / sıcak tutsulemenin yapılması	* 20 kg peynir kapasiteli	1 adet tez projesi		SAÜ BAP-Tez
11	Vakum paketleme makinesi		Vakum poşetlerde gıdanın vakumlanarak paketlenmesi	* 8 m3 pompa kapasiteli, 20 cm genişliğindeki 4 paketi aynı anda vakumlama	Tübitak 1110195, BAP 2016-01-16-020. Ayrıca bölümdeki tez projelerinde ihtiyaç halinde kullanılmaktadır.		Tübitak
12	Çiğ süt hızı tayin cihazı		Çiğ sütün genel kimyasal özelliklerinin iki dakikada belirlenmesi	* % 0.5-12 yağ, % 6-12 YKM, % 2-6 protein ölçümleri	BAP 2016-01-16-020, tez projeleri.		SAÜ BAP
13	Doku homojenizatörü		Süspansiyonlarda ve emülsiyon oluşturmada etkili bir karışım sağlamak	* 1-1.500ml sıvı kapasiteli, 3.000-25.000 rpm hız kapasiteli	BAP 2016-01-16-020, tez projeleri.		
14	Vakumlu etüv		Düşük sıcaklıkta kurutma yapabileme	* 25-250°C aralığında 65 lt kapasiteli	Tübitak 1110195.		Tübitak
15	Etüv		Kurutma ve inkübasyon	* Maksimum sıcaklık: 1200°C, C610 vakum gücünde	Tübitak 1110195, BAP 2016-01-16-020, tez projeleri.		
16	pH metre		pH ölçümü	* Portatif, 2 nokta kalibrasyonu, 0,01 pH hassasiyetinde	Tübitak 1110195, BAP 2016-01-16-020, tez projeleri.		SAÜ Mühendislik Fakültesi Dekanlığı

Gıda Mühendisliği- Aktif Karbon Üretim Laboratuvarı

Sıra No	Cihaz Adı	Sorumlu Kişi	Kullanım Amacı	Kapasite Özellikleri	Suana Kadar Kullandığı Projeler	Çihazın Temin Edilmesini Finanse Eden Kurum	
1	Su banyosu		Çalkalama özelliği ile birlikte istenilen sıcaklığı ayarlama	* Sıcaklık: Oda sıcaklığı-99.50C, çalkalama genişliği:22 mm, boyut: 715 x 520 x 330 mm	BAP projesi, tez projeleri	SAÜ BAP	
2	pH metre	Doç. Dr. Dilek ANGIN,	pH ölçümü	* pH aralığı: -2000-20000, hassasiyet:± 0.002	BAP projesi, Lisansüstü tez projeleri		
3	Spektrofotometre		Çeşitli spektrofotometrik analizler için absorpsiyon ölçümü	* Dalga boyu: 190-1100 nm, dalga boyu gösterimi: 0.1 nm, hassasiyet: ±1.0 nm, kaydetme aralığı: -3.99+3.99 Abs	BAP-2013-01-16-014, tez projeleri		
4	Fırın	Arş. Gör. Fikriye Alev AKÇAY	Aktif kömür üretimi	* Maksimum sıcaklık: 1200°C, C610 tüplü	BAP projesi, tez projeleri		
5	Kuru hava sterilizatörü		Kurutma ve sterilizasyon	* Sıcaklık: 50-250°C, kapasite: 48 litre, hassasiyet: ±1°C	tez projeleri		SAÜ Mühendislik Fakültesi Dekanlığı
6	Mikrodalga		Isıtma, Kurutma	* Maksimum güç: 800 W, hacim:20 litre, max. pişirme süresi: 35 dk	BAP-2013-01-16-014, tez projeleri		SAÜ BAP

Gıda Mühendisliği- Özel Gıda Analizleri ve Öğrenci Uygulama Laboratuvarı

Sıra No	Cihaz Adı	Sorumlu Kişi	Kullanım Amacı	Kapasite Özellikleri	Suana Kadar Kullandığı Projeler	Çihazın Temin Edilmesini Finanse Eden Kurum
---------	-----------	--------------	----------------	----------------------	---------------------------------	---

1	Gerber Santrifüj	Doç. Dr. Suzan ÖZTÜRK YILMAZ Arş. Gör. Eda KILIÇ KANAK	Süt ve süt ürünlerinde yağ tayini	* 8 adet bütrometre	Tez projeleri	
2	Kar Buz Makinesi (Hazneli)	Dr. Öğr. Üyesi Gökçe POLAT YEMİŞ Arş. Gör. F. Alev AKÇAY	Soğuk zincir gerektiren analizler, enzim aktivitesi tayini	* Kapasite: 73 kg	Tez projeleri	
3	Çalkalama Su Banyosu	Arş. Gör. F. Alev AKÇAY	Sabit sıcaklıkta muamele gerektiren işlemler	* 30 lt kapasite, * 20-250 rpm, * Maksimum sıcaklık: 100°C	Tez projeleri	
4	Santrifüj	Doç. Dr. Suzan ÖZTÜRK YILMAZ Arş. Gör. Eda KILIÇ KANAK	Ayırma işlemleri	* 18.000 rpm, 6x50 mL	Tez projeleri	
5	Polarimetre	Doç. Dr. Serpil ÖZTÜRK Arş. Gör. F. Alev AKÇAY Arş. Gör. Eda KILIÇ KANAK	Optikçe aktif maddelerin ölçümü	* Rotasyon açısı: -179.95° ile +180.00° arası	Tez projeleri	
6	Hızlı Ekstraksiyon Sistemi	Doç. Dr. Arzu ÇAĞRI MEHMETOĞLU Arş. Gör. F. Alev AKÇAY	Yağ tayini	* 2 hazneli (Ekstraksiyon şişe hacmi: 100-150 mL), * En yüksek sıcaklık: 300°C	Tez projeleri	
7	Metalik Su Damıtıcısı	Doç. Dr. Serap COŞANSU AKDEMİR Arş. Gör. F. Alev AKÇAY	Damıtık su temini	* Damıtık su kapasitesi: 3.5 lt/saat, kaynama kazanı hacmi: 4 lt	Tez projeleri	Sakarya Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanlığı
8	Kuru Hava Sterilizatörü	Doç. Dr. Arzu ÇAĞRI MEHMETOĞLU	Kurutma	* Sıcaklık çalışma sınırları: 50°C-250°C, * Kullanılabilir hacim: 48 lt	Tez projeleri	
9	İnkübatör (4 adet)	Doç. Dr. Arzu ÇAĞRI MEHMETOĞLU	İnkübasyon	1 adet * 30-110°C çalışabilen, 120 lt kapasiteli 1 adet * 30-250°C çalışabilen, 50 lt kapasiteli 1 adet * -10°C-60°C çalışabilen, 120 lt kapasiteli 1 adet * 30-80°C çalışabilen, 55 lt kapasiteli	Tez projeleri	
10	Gluten santrifüj	Doç. Dr. Serpil ÖZTÜRK Arş. Gör. F. Alev AKÇAY	Gluten tayini	* 6000 rpm dönme hızında	Tez projeleri	
11	Sedimentasyon cihazı	Doç. Dr. Serpil ÖZTÜRK Arş. Gör. F. Alev AKÇAY	Un kalitesinin tayini	* 6 hazneli	Tez projeleri	
12	Düşme sayısı cihazı	Doç. Dr. Serpil ÖZTÜRK Arş. Gör. F. Alev AKÇAY	Tüm tahıl ve unlarındaki fungal , bakteriyel ve doğal kaynaklı alfa amilaz aktivitelerinin tayininde		Tez projeleri	
13	Derin dondurucu	Doç. Dr. Ayşe AVCI Doç. Dr. Serap COŞANSU AKDEMİR Arş. Gör. F. Alev AKÇAY	Dondurarak muhafaza edilmesi gerekli maddelerin saklanması	* -45-90°C, Hacim: 560 lt	Tez projeleri	
14	Otoklav (2 adet)	Doç. Dr. Serap COŞANSU AKDEMİR Arş. Gör. F. Alev AKÇAY Arş. Gör. Eda KILIÇ KANAK	Sterilizasyon işlemi	* Kapasite: 85 lt	Tez projeleri	

Gıda Mühendisliği-Gıda Ambalajlama ve Muhafaza Laboratuvarı

Sıra No	Cihaz Adı	Sorumlu Kişi	Kullanım Amacı	Kapasite Özellikleri	Suana Kadar Kullandığı Projeler	Cihazın Temin Edilmesini Finanse Eden Kurum
1	MAP paketleme sistemi		Gıda örneklerinin laboratuvar ölçeğinde ambalalanması	* Aynı anda iki adet tabaküstü film kapatma	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	DPT-Mustafa Kemal Üniversitesi
2	Vakum/MAP torba ambalaj paketleme sistemi		Gıda örneklerinin laboratuvar ölçeğinde ambalalanması	* Oksijen, karbondioksit ve azot gazlarını %0-100 aralığında torba ambalaj iç atmosferine dokundurabilme	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	Tübitak (COST)
3	Tekstür analiz cihazı		Gıdalardan sertlik, sıklık vb. tekstür özelliklerinin ve ambalaj filmlerinin mekanik özelliklerinin belirlenmesi	* 30 kg yük hücresi	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	DPT-Mustafa Kemal Üniversitesi
4	Soğutma kabini (sıcaklık kontrollü)		Gıda ambalajlama çalışmalarında ambalajlı gıda örneklerinin istenilen sıcaklıkta depolanması	* 400 litre hacim	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	
5	Soğutma kabini (sıcaklık ve nem kontrollü)		Gıda ambalajlama çalışmalarında ambalajlı gıda örneklerinin istenilen sıcaklık ve nemde depolanması amacıyla	* 700 litre hacim	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	Tübitak (COST)
6	Otoklav		Mikrobiyolojik analizler için kullanılacak cam malzeme, besiyeri vb. steril edilmesi	* 85 litre	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	
7	Etüv (2 adet)		Kurutma ve sterilizasyon	1 adet * 0-200°C'de çalışabilen 1 adet * 0-250°C'de çalışabilen	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	DPT-Mustafa Kemal Üniversitesi
8	İnkübatör		İnkübasyon, mikrobiyolojik besiyerlerinin inkübasyonu	* 0-65 °C sıcaklık aralığı	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	
9	Dilimleme makinesi	Prof. Dr. Zehra AYHAN, Arş. Gör. Elif SEZER	Gıda örneklerinin eşit kalınlıkta dilimlenmesi	* Tek bıçaklı	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	Tübitak (COST)
10	Santrifüj		Çözütlere yüksek devirde faz ayırma işlemleri	* 4x280 ml'lik kapasiteye * 3.000xg'lik savurma kuvveti	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	
11	Saf su cihazı		Çeşitli analizler için saf su eldesi	* 40 litre/gün	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	
12	Stomacher		Katı ve yarı katı gıda örneklerinin sıvı içerisinde homojen bir şekilde karıştırılması	* Tek hazneli	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	DPT-Mustafa Kemal Üniversitesi
13	Torba ambalaj kaynak makinesi		Gıda ambalaj filmlerinin ısı olarak yapılandırılarak torba ambalaj haline getirilmesi	* 0-200 °C arası ısı yapılandırılabilir	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	Tübitak (COST)
14	Koloni sayım cihazı		Peitridedeki besiyerlerinde gelişen mikroorganizma kolonilerinin sayımı	* Tek petri kapasiteli	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	
15	pH metre		Gıda örneklerinin asitliğinin belirlenmesi	* 0-14 pH aralığı	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	DPT-Mustafa Kemal Üniversitesi
16	Refraktometre		Gıda örneklerinin % suda çözünür kuru maddesinin (briks) belirlenmesi	* %0-50 aralığında briks ölçülebilir	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	SAÜ BAP-Bilimsel Araştırma Projesi
17	Dijital refraktometre		Gıda örneklerinin % suda çözünür kuru maddesinin (briks) belirlenmesi	* %0-53 aralığında briks ölçülebilir	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	
18	Gaz analizörü		Gıda ambalajlarının ambalaj iç ortamındaki oksijen ve karbondioksit gaz oranlarının belirlenmesi	* Oksijen ve karbondioksit için %0-100 oranlarında tespit edilebilir	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	DPT-Mustafa Kemal Üniversitesi
19	Su banyosu		Çeşitli çözütlere istenilen sıcaklıklarda su içerisinde istenilen süre boyunca bekletilmesi	* 30 litre	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	SAÜ BAP-Bilimsel Araştırma Projesi
20	Homojenizatör		Katı ya da yarı katı maddelerin sıvı içerisinde homojen dağıtılarak çözelti hazırlanması	* 1-1500 ml hacimde çözelti karıştırılabilir	Bilimsel Araştırma Projesi (SAÜ BAP), Tez projeleri	

Gıda Mühendisliği-Ürün Geliştirme Laboratuvarı

Sıra No	Cihaz Adı	Sorumlu Kişi	Kullanım Amacı	Kapasite Özellikleri	Suana Kadar Kullandığı Projeler	Cihazın Temin Edilmesini Finanse Eden Kurum
1	İklimlendirme kabini	Doç. Dr. Özcan DEMİRKOL	Gıda depolamada istenilen sıcaklık ve nemin sağlanması	* Sıcaklık: +4-60°C, nem: 0-95%	Tübitak 1110195, tez projeleri	Tübitak
2	Çikolata makinesi		Çikolata yapımı	* Max: 8 litre, sıcaklık: oda sıcaklığı	Tez projeleri	SAÜ BAP-Tez
3	Kıyma makinesi	Arş. Gör. İnci	Kıyma yapımı	* Max: 1kg/10k tırtım, güc: 1500 W	Tez projeleri	
4	Döner tabanlı fırın		Pişirme	* Döner tabanlı, max sıcaklık: 250°C	BAP-2012-01-16-010, tez projeleri	
5	Fermentasyon kabini	Doç. Dr. Serpil ÖZTÜRK	Fermentasyon işlemi için sıcaklık ve nem sağlama	* 50°C'ye kadar sıcaklık ayarlanabilen, 4 bölmeli	BAP-2012-01-16-010, tez projeleri	
6	Mikser	Arş. Gör. İnci CERT	Kek, bisküvi yapımında ham maddelerin karıştırılması	* 10 kademeli hız ayarı, max kapasite: 8 bardak un	BAP-2012-01-16-010, tez projeleri	SAÜ BAP
7	Ekmeğe şekil verme cihazı		Ekmeğe şekil verme	* Silindirel yardımcıyla bir ekmekek hamuru inceltip şekillendirme	BAP-2012-01-16-010, tez projeleri	

Gıda Mühendisliği-Mikrobiyoloji Laboratuvarı

Sıra No	Cihaz Adı	Sorumlu Kişi	Kullanım Amacı	Kapasite Özellikleri	Suana Kadar Kullandığı Projeler	Cihazın Temin Edilmesini Finanse Eden Kurum
1	Çalkalı inkübatör	Doç. Dr. Suzan	Mikroorganizmaların inkübasyonu	* 18 x 18 mm, 5 x 2L'ye kadar, 15-58°C aralıklı	BAP 2012-02-04-036, tez projeleri	SAÜ BAP

2	Buharlı sterilizatör	ÖZTÜRK YILMAZ,	Metal, cam ve plastik malzemelerin paketsiz sterilizasyonu	* İç ölçüler: 200 x 330 x 200 mm, 110-140°C	BAP 2012-02-04-036, tez projeleri	
Gıda Mühendisliği-Gıda Mikrobiyolojisi Araştırma Laboratuvarı						
Sıra No	Cihaz Adı	Sorumlu Kişi	Kullanım Amacı	Kapasite Özellikleri	Şuana Kadar Kullanıldığı Projeler	Cihazın Temin Edilmesini Finanse Eden Kurum
1	PCR	Doç. Dr. Arzu ÇAĞRI	DNA moleküllerinin ayrımı, tanılanması ve saflaştırılması ve mikroorganizmaların gen özelliklerinin incelenmesi	* 96 örnek kapasiteli	* ---- (Görüntüleme cihazı temin edildikten sonra kullanılabilir.)	SAÜ Mühendislik Fakültesi Dekanlığı
2	pH metre	MEHMETOĞLU,	Çözeltilerin pH değerlerini ölçme	* Hassasiyet: ± 0,005 pH	Tez projeleri	
3	Soğutmalı inkübatör	Dr. Öğr. Üye. Gökçe POLAT YEMİŞ	Mikroorganizmaların uygun sıcaklıkta inkübasyonu	* İç ölçüler: 600 x 480 x 400 mm	Bölümdeki tez projeleri ile üniversitedeki tüm bölümlerin çalışmalarında ihtiyaç halinde kullanılmaktadır.	
4	Steril kabin		Mikrobiyoloji çalışmalarının steril ortamda gerçekleştirilmesi	* İç ölçüler: 60 x 120 mm	Bölümdeki tez projeleri ile üniversitedeki tüm bölümlerin çalışmalarında ihtiyaç halinde kullanılmaktadır.	
Gıda Mühendisliği-Gıda Biyoteknolojisi Laboratuvarı						
Sıra No	Cihaz Adı	Sorumlu Kişi	Kullanım Amacı	Kapasite Özellikleri	Şuana Kadar Kullanıldığı Projeler	Cihazın Temin Edilmesini Finanse Eden Kurum
1	Soğutmalı çalkalamalı inkübatör	Doç. Dr. Ayşe AVCI, Arş. Gör. F. Alev AKÇAY	İnkübasyon, nanopartikül üretimi	* 55 lt kapasite	Tez projeleri	SAÜ Mühendislik Fakültesi Dekanlığı
2	İnkübatör (Mikrotest)	Doç. Dr. Serap COŞANSU AKDEMİR	İnkübasyon, kurutma	* 30- 80°C'de çalışabilen * 120 lt kapasiteli	Tez projeleri	SAÜ BAP (2012-01-16-009)
3	Peristaltik pompa	Doç. Dr. Ayşe AVCI	Sıvı hareketinin sağlanması	* Maksimum sıcaklık: 200°C, sıvı akışı: -s2200 mL/dk	Tez projeleri	SAÜ BAP (2014-50-01-013)
4	Fraksiyon Toplayıcı	Doç. Dr. Ayşe AVCI	Proteinlerin saflaştırılması	* 174 tüp (12, 13 mm) veya 116 tüp (10-16 mm) veya 116 tüp (18 mm) veya 42 tüp (28 mm)	Tez projeleri	SAÜ BAP (2013-01-16-013)
5	Çalkalamalı İnkübatör	Doç. Dr. Ayşe AVCI, Arş. Gör. F. Alev AKÇAY	İnkübasyon, nanopartikül üretimi	* 30-60°C'de çalışabilen * Hiz: 20-300 rpm	Tez projeleri	Tübitak 1110195