

مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی

آزمایشگاه مرکزی



دبیرخانه آزمایشگاه: ۰۵۱-۳۵۴۲۵۳۱۷

نمبر: ۰۵۱-۳۵۴۲۵۴۰۶ و ۰۵۱-۳۵۴۲۵۴۱۸

وب سایت: www.rifst.ac.ir

پست الکترونیک: Clab@rifst.ac.ir

آدرس: مشهد، کیلومتر ۱۲ بزرگراه قوچان

کدپستی: ۹۱۸۵۱-۷۶۹۳۳

صندوق پستی: ۹۱۸۹۵/۱۵۷/۳۵۶

معرفی آزمایشگاه مرکزی

آزمایشگاه مرکزی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی که تحت نظر معاونت پژوهش و فناوری مؤسسه اداره می‌شود، طبق آیین‌نامه‌های مشخص برای ارائه خدمات مورد نیاز پژوهشگران دانشگاهی و مراکز صنعتی فعالیت می‌کند. انعقاد قرارداد با مراکز مختلف علمی و تحقیقاتی، نگهداری و ارتقاء تجهیزات آزمایشگاه‌های مؤسسه و بکارگیری نیروی انسانی علمی و مجرب برای انجام آزمون‌ها از جمله فعالیت‌های آزمایشگاه مرکزی است. خدمات علمی آزمایشگاه مرکزی مشمول تمامی دانشگاه‌ها، موسسات علمی و تحقیقاتی و صنایع مختلف و همچنین بخش خصوصی می‌باشد. لذا کلیه افراد حقیقی و حقوقی می‌توانند با مراجعه حضوری به دبیرخانه آزمایشگاه، تماس تلفنی و یا از طریق وب سایت مؤسسه از نوع و تعرفه خدمات این آزمایشگاه مطلع شوند.

آزمایشگاه‌ها

آزمایشگاه مرکزی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی با ۱۰ آزمایشگاه تخصصی و ۱۱ نفر یاور علمی متخصص در مقاطع تحصیلی دکتری و کارشناسی ارشد در جوار یکی از بزرگترین و فعال‌ترین شهرک‌های صنعتی کشور و در مرکز پراکندگی واحدهای صنایع غذایی در شهر مشهد واقع شده است. آزمایشگاه‌های تحقیقاتی/خدماتی مؤسسه عبارتند از:

- آزمایشگاه آنالیز دستگاهی مواد غذایی

- آزمایشگاه شیمی مواد غذایی

- آزمایشگاه فرآوری مواد غذایی

- آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی

- آزمایشگاه فرمولاسیون مواد غذایی

- آزمایشگاه بیوفیزیک مواد غذایی

- آزمایشگاه نانوفناوری مواد غذایی

- آزمایشگاه زیست فناوری مواد غذایی

- آزمایشگاه ارزیابی حسی مواد غذایی

- آزمایشگاه نانو ساختار

خدمات آزمایشگاهی

آنالیز مواد غذایی

مهمترین وظیفه آزمایشگاه مرکزی مؤسسه، انجام آزمایشات فیزیکوشیمیایی/میکروبی/بافت سنجی/رئولوژیک بر روی کلیه نمونه‌های غذایی طبق استانداردهای ملی و بین‌المللی، پروانه‌های ساخت، گواهی‌های آنالیز و سایر منابع بین‌المللی نظیر کدکس می‌باشد.

مشاوره آنالیز

آزمایشگاه مرکزی مؤسسه با بهره‌مندی از کادر متخصص و مجرب آمادگی دارد به تمامی متقاضیان در زمینه‌های مختلف آنالیز مواد غذایی خدمات مشاوره‌ای تخصصی ارائه دهد.

آموزش

آزمایشگاه مرکزی مؤسسه با بهره‌مندی از اعضای هیئت علمی متخصص و کارشناسان مجرب برای برگزاری کارگاه‌ها و دوره‌های آموزشی در حوزه‌های مختلف صنایع غذایی برای دانشجویان، مسئولین فنی واحدهای تولیدی و نیز سایر موسسات و مراکز علمی، پژوهشی و صنعتی همراه با ارائه گواهینامه معتبر آمادگی دارد.

عضویت و مجوزها

- عضو قطعی شبکه آزمایشگاهی فناوری‌های راهبردی کشور
- عضو شبکه آزمایشگاه‌های علمی ایران (شاعا)
- استقرار استاندارد ایزو ۱۷۰۲۵ در زمینه آنالیز فیزیکوشیمیایی و میکروبی زعفران
- آزمایشگاه همکار سازمان غذا دارو در حوزه زعفران، آب معدنی، آب آشامیدنی، عرقیات، دانه‌های آجیلی، دانه‌های روغنی، سبزیجات خشک و تازه، نان، غلات و فراورده‌های آن و میوه‌های خشک
- آزمایشگاه معتمد محیط زیست



سازمان غذا و دارو



شبکه آزمایشگاه‌های علمی ایران

شبکه آزمایشگاه‌های فناوری‌های راهبردی



خدمات قابل ارائه در آزمایشگاه‌های مؤسسه	
۱	آنالیز اسانس‌ها و مواد موثره گیاهی
۲	آنالیز استرول‌های گیاهی و اسیدهای چرب
۳	اندازه گیری مایکوتوکسین‌ها در مواد غذایی و خوراک دام
۴	اندازه گیری ظرفیت آنتی اکسیدانی و محتوای ترکیبات فنلی
۵	اندازه گیری آنتوسیانین کل و فلاونوئید کل
۶	اندازه گیری باقی مانده فلزات سنگین در انواع نمونه‌ها
۷	خشک کردن نمونه‌ها به روش انجمادی و پاششی
۸	آنالیز خصوصیات بافتی نمونه‌های غذایی
۹	تعیین چرخش نوری- ضریب شکست- آنالیز اندازه ذرات
۱۰	اندازه گیری کشش سطحی- کشش بین سطحی- زاویه تماس
۱۱	آزمون‌های فیزیکوشیمیایی مواد غذایی (رطوبت، خاکستر، چربی ...)
۱۲	آزمون‌های میکروبی مواد غذایی (کپک، مخمر، شمارش کلی ...)
۱۳	اندازه گیری مولفه‌های رنگی و رنگ مصنوعی
۱۴	آنالیز خواص رئولوژیک مواد غذایی
۱۵	آنالیزهای آب و پساب (سختی، BOD و COD...)
۱۶	اندازه گیری اسیدیته-قلیائیت-عددپراکسید-عدد یدی
۱۷	اندازه گیری حلالیت و نفوذپذیری به بخار آب در فیلم‌ها
۱۸	آنالیز پروتئین با تکنیک SDS-PAGE
۱۹	استخراج DNA و RNA از مواد غذایی
۲۰	آزمون PCR و Real Time PCR
۲۱	کشت سلول و باکتری در فرمانتور (بیورآکتور)
۲۲	تشخیص نوع گوشت با تکنیک PCR
۲۳	تکنیک‌های نوین استخراج (مادون بحرانی، پالس الکتریکی...)
۲۴	ارزیابی حسی نمونه‌های غذایی
۲۵	آنالیز متابولیت‌های زعفران به روش کروماتوگرافی