

ΟΝΟΜΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ: ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ: ΣΠΥΡΙΔΩΝ Ε. ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ

Το εργαστήριο συμμετέχει στις εκπαιδευτικές ανάγκες των μαθημάτων:
Συσκευασία Τροφίμων

Βασικές εργαστηριακές ασκήσεις των σπουδαστών:

Ποιοτικός έλεγχος της διπλής ραφής των κονσερβοκυτίων. Ποιοτικός έλεγχος ασηπτικών συσκευασιών. Μελέτη της διάβρωσης της εσωτερικής επιφάνειας λευκοσιδηρών κονσερβοκυτίων. Μελέτη της διάβρωσης Fe και Al. Συσκευασία σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Διαπερατότητα πλαστικών μεμβρανών στους υδρατμούς. Προσδιορισμός της διάρκειας ζωής τροφίμου ευαίσθητου σε πρόσληψη υγρασίας. Προσδιορισμός της ταυτότητας θερμοπλαστικών πολυμερών με το τεστ πυκνότητας και το τεστ καύσης. Διαχωρισμός των στρωμάτων πολυστρωματικών συσκευασιών (laminates) και μέτρηση πάχους κάθε στρώματος. Μηχανικές ιδιότητες πλαστικών.

Κύριος εξοπλισμός:

Τρεις ψυχόμενοι επωαστικοί κλίβανοι με εξαναγκασμένη κυκλοφορία του αέρα, τύπου SPX-250BIII του οίκου Huanghua Faithful Instruments Co. Ltd. Κίνας.

Θάλαμος ρυθμιζόμενων κλιματικών συνθηκών του οίκου Binder GmbH Γερμανίας, model KBF-240.

Πλήρες σύστημα συσκευασίας τροφίμων σε σακίδια σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα αποτελούμενο από κλειστικό Multivac A300/16, κυλίνδρους O₂, N₂, CO₂, μίκτη αερίων Map Mix 9001 3-gas mixer της PBI Dansensor και αναλυτή αερίων Checkmate 9900 της PBI Dansensor.

Ξηραντήρας ψεκασμού εργαστηριακής κλίμακας Buchi Mini Spray Dryer B-290

2 θερμοσυγκολλητικά μεμβρανών: constant heat sealer και impulse sealer.

Οι ερευνητικές δραστηριότητες του Εργαστηρίου περιλαμβάνουν:

Διάρκεια ζωής συσκευασμένων τροφίμων.

Συσκευασία τροφίμων σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

Ξήρανση με ψεκασμό.

Ενθυλάκωση διατροφοδραστικών ουσιών σε βιοπολυμερή.

Επικοινωνία: sepapad@teiath.gr

Σχετικός σύνδεσμος (link με ιστοσελίδα εργαστηρίου ΕΦΟΣΟΝ υπάρχει):

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ φωτογραφίες εργαστηριακού χώρου