

เครื่องมือวิทยาศาสตร์
สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

เครื่องมือวิทยาศาสตร์	ยี่ห้อ	รุ่น
- Semi auto seamer (เครื่องปิดผนึก)	SINCE OFM 1997	OFM 307F
	ความสามารถเครื่องมือวิจัย: เป็นเครื่องมือที่สามารถใช้ปิดผนึกบรรจุภัณฑ์	
	ตั้งอยู่ที่: อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : 16-105	
		

เครื่องมือวิทยาศาสตร์	ยี่ห้อ	รุ่น
- Tabletop Vacuum Machines (เครื่องซีมแบบสุญญากาศ)	VAV Star	V220
	ความสามารถเครื่องมือวิจัย: เป็นเครื่องมือใช้ซีมบรรจุภัณฑ์และดูดอากาศออกภายในตัว ขนาดบรรจุภัณฑ์สูงสุดที่รองรับอยู่ 310x320 mm และ Pump output อยู่ที่ 10 m ³ /h	
	ตั้งอยู่ที่: อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : 16-105	



เครื่องมือวิทยาศาสตร์	ยี่ห้อ	รุ่น
- KJELDATHERM® BLOCK DIGESTION UNIT (ชุดเครื่องย่อยโปรตีน) -TURBOSOG SUCTION SYSTEM (ชุดเครื่องกลั่นไอกรด)	Gerhardt	KB20S และ TUR/K
	ความสามารถเครื่องมือวิจัย: KJELDATHERM BLOCK DIGESTION UNIT เป็นเครื่องย่อยโปรตีน มีหลุมให้ความร้อน 20 จุดพร้อมรองรับ Digestion tube 20 หลอด ขนาดหลอดอยู่ที่ 250-300 mL อุณหภูมิสูงสุดที่ให้ได้ 430 องศาเซลเซียส สามารถตั้งโปรแกรมการให้ความร้อนและเวลาได้ TURBOSOG SUCTION SYSTEM เป็นชุดกลั่นไอกรดที่สามารถสกัดแยกและล้างไอกรดอนินทรีย์ที่เกิดจากกระบวนการย่อย	
	ตั้งอยู่ที่: อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : 16-202	



เครื่องมือวิทยาศาสตร์	ยี่ห้อ	รุ่น
- VAPODEST (ชุดเครื่องกลั่นไนโตรเจน)	Gerhardt	VAP 300
	ความสามารถเครื่องมือวิจัย: เป็นเครื่องกลั่นไนโตรเจนที่มีระบบตั้งโปรแกรมแบบ touch screen ขนาด 7 นิ้ว สามารถตั้งค่าปริมาณการเติมสารละลายต่างได้อัตโนมัติ (H_2O , H_3BO_3 , $NaHO$ และ reagent อื่นๆ ที่ใช้ในปฏิกิริยา) พร้อมทั้งสามารถตั้งค่าโปรแกรมเวลาต่างๆ เช่น ปฏิกิริยา การกลั่น และอื่นๆ รองรับ digest tube 250/300 mL	
	ตั้งอยู่ที่: อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : 16-202	



เครื่องมือวิทยาศาสตร์	ยี่ห้อ	รุ่น
- Water activity meter (เครื่องวิเคราะห์ AW)	NOVASINA	LabMASTER-AW
	ความสามารถเครื่องมือวิจัย: เป็นเครื่องมือวิเคราะห์หาปริมาณ water activity ซึ่งเครื่องนี้สามารถวิเคราะห์ตัวอย่างที่อยู่ในรูป ของแข็ง เจลลี่ และน้ำได้ ช่วงของอุณหภูมิอยู่ที่ 0-50 องศาเซลเซียส ปริมาณของ Volume measurement chamber อยู่ที่ 15 mL	
	ตั้งอยู่ที่: อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : 16-202	



เครื่องมือวิทยาศาสตร์	ยี่ห้อ	รุ่น
- Spectrophotometer	biochrom	Libra S6
	ความสามารถเครื่องมือวิจัย: เป็นเครื่องมือวัดค่าการดูดกลืนแสง ความยาวคลื่นที่รองรับอยู่ในช่วง 330-800 nm ชนิดของ detector, light source และ monochromator เป็นแบบ Diode array, Pulsed Tungsten halogen และ Flat grating ตามลำดับ	
	ตั้งอยู่ที่: อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : 16-201	



เครื่องมือวิทยาศาสตร์	ยี่ห้อ	รุ่น
- Moisture analyzer (เครื่องวัดความชื้น)	Sartorius	MA150
	ความสามารถเครื่องมือวิจัย: เป็นเครื่องมือวัดความชื้น ที่สามารถแสดงค่า % moisture, % dry weight, % RATIO, g residue, g/kg residue, g/l residue และ mg weight loss สามารถตั้งค่าอุณหภูมิที่ช่วง 40°C–220°C รองรับน้ำหนักตัวอย่างสูงสุด 150 กรัม ความละเอียดของสเกลอยู่ที่ 0.0001	
	ตั้งอยู่ที่: อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : 16-201	



เครื่องมือวิทยาศาสตร์	ยี่ห้อ	รุ่น
- ColorFlex EZ Spectrophotometer (เครื่องวัดค่าสี)	HunterLab	ColorFlex EZ
	ความสามารถเครื่องมือวิจัย: เป็นเครื่องวัดค่าสีซึ่งวิเคราะห์ได้ทั้งของแข็งและของเหลวเทียบเท่าสายตามนุษย์ โดยสามารถวัดที่ 45°/0° measurement geometry หน้าจอแสดงผลเป็นแบบ Displays Color Data, Color Plot, Spectral Data และ Spectral Plots	
	ตั้งอยู่ที่: อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : 16-201	
		