

Phòng thí nghiệm Chế biến Thủy sản

Giới thiệu

Phòng thí nghiệm Chế biến Thủy sản là một trong các phòng thí nghiệm của Khoa Thủy sản với nhiệm vụ và chức năng:

- + Phân tích và đo đạc những chỉ tiêu của sản phẩm thủy sản: vi sinh pH, đạm, béo, oxi hóa chất béo (TBARS), độ ẩm, độ mất nước, các chất nitơ bay hơi để đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản
- + Thực hiện các đề tài nghiên cứu, sản xuất quy mô phòng thí nghiệm các sản phẩm chế biến thủy sản như đồ hộp thủy sản, các sản phẩm chả cá, xúc xích cá, cá khô...
- + Thực hiện các khóa đào tạo ngắn hạn về chế biến các sản phẩm thực phẩm thủy sản, đo đạc và phân tích chất lượng mẫu sản phẩm thủy sản

Trang thiết bị



Máy đo quang phổ LABOMED (Mỹ)



Nồi hấp tiệt trùng Lab Companion (Hàn Quốc)



Buồng cấy vi sinh Esco streamline (Singapore)



Máy ly tâm lạnh Mikro 220 (Mỹ)



Máy đo màu Konica Minolta (Nhật Bản)



Máy ghép mí lon bán tự động ML300
(Trung Quốc)



Máy xay thịt cá (Việt Nam)



Máy nhồi xúc xích (Việt Nam)

Phụ trách phòng thí nghiệm



Họ và tên: TS. Trương Quang Bình

Chức vụ: Trưởng Bộ môn

Email: tqbinh@hcmuaf.edu.vn

Điện thoại: (+84) 28 38963343



Họ và tên: ThS. Võ Thị Thanh Bình

Email: vtbinh1975@yahoo.com

Điện thoại: (+84) 28 38963343