

Материально-техническое обеспечение базовых кафедр

Наименование базовой кафедры	НИИ, на базе которого создана кафедра	Лабораторная база	ФИО научного руководителя/ Заведующего базовой кафедрой
Технологии мясных продуктов	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова»	<p>1. Ионный хроматограф ICS-2000 (Dionex) Метод анализа: хроматографические исследования Анализируемые показатели: определение фторидов, хлоридов, бромидов, нитритов, нитратов, сульфатов, фосфатов в мясной продукции.</p> <p>2. Жидкостной хроматограф Ultimate 3000 с флуориметрическим детектором Метод анализа: хроматографические исследования Анализируемые показатели: определение содержания водо- и жирорастворимых витаминов, консервантов (молочная, лимонная, сорбиновая и бензойная кислоты), бенз(а)пирена, антибиотиков (левомицетин, тетрациклиновая группа), красителей, антиокислителей в мясной продукции.</p> <p>3. Хроматографическая система DIONEX BioLC Метод анализа: хроматографические исследования Анализируемые показатели: определение состава углеводов в мясной продукции.</p> <p>4. Хроматограф газовый с пламенно-ионизационным детектором «Кристалл 5000.1» Метод анализа: хроматографические исследования Анализируемые показатели: летучие вещества (высшие спирты, альдегиды, эфиры, метанол, летучие кислоты), жирные кислоты и их эфиры в мясе, мясных продуктах, продукции виноделия.</p> <p>5. Аминокислотный анализатор Aracus Метод анализа: постколоночная дериватизация нингидрином Анализируемые показатели: определение общих и свободных аминокислот в сырье и продуктах питания в мясной продукции.</p> <p>6. Спектрофлуориметр Cary Eclipse Varian Метод анализа: спектрофлуориметрия Анализируемые показатели: определение токсичных элементов, триптофана, гистамина, in vitro.</p> <p>7. Атомно-абсорбционный спектрометр Varian Метод анализа: спектрофотометрия Анализируемые показатели: микро-, макроэлементы, железо, марганец, медь, кальций, ртуть, селен и др.</p> <p>8. Спектрофотометр Cary 50 Scan (Varian) Метод анализа: спектрофотометрические исследования Анализируемые показатели: определение токсичных элементов (мышьяк, олово); количества растворимого белка, переваримости in vitro, гистамина, триптофана в мясной продукции.</p> <p>9. Масс-спектрометр Agilent Technologies 5975 C Метод анализа: определение жирнокислотного состава, бифенилов, акриламида, нитрозаминов, пестицидов, ароматобразующих веществ, остаточного количества антибактериальных препаратов в мясной продукции Анализируемые показатели: жирнокислотный состав, бифенил, акриламид, нитрозамины, пестициды, ароматобразующие вещества, остаточное количество антибактериальных препаратов в мясной продукции.</p> <p>10. Novasina AW SPINT Метод анализа: метод основан на гигрометрическом и тетраметрическом экспонировании образца в герметичной камере Анализируемые показатели: активность воды.</p> <p>11. Автоматический анализатор содержания жира по Сокслету Extraction Sistem Buchi Метод анализа: определение массовой доли сырого жира по методу Сокслета Анализируемые показатели: массовая доля сырого жира.</p> <p>12. Водяная баня-шейкер Метод анализа: гидролиз белков Анализируемые показатели: переваримость белков in vitro.</p> <p>13. Камера для вертикального электрофореза Метод анализа: исследование белков и пептидов мяса методом</p>	<p>Научный руководитель - Лисицын Андрей Борисович, д.т.н., профессор, Директор ВНИИМП, Заместитель Председателя «Мясного Союза России», академик РАН, Председатель Технического Комитета по стандартизации «Мясо и мясная продукция» (ТК 226) Заведующая кафедрой – Чернуха Татьяна Михайловна- зам. директора ВНИИМП, д.т.н., профессор</p>

		<p>SDS (додецилсульфат натрия) электрофореза в полиакриламидном геле (ПААГ) Анализируемые показатели: белки и пептиды. 14. Анализатор Foss TecatorKjeltec 2300 Метод анализа: определение белка по Кьельдалю Анализируемые показатели: массовая доля белковых веществ. 15. Анализатор белкового азота RAPIDNCube Elementar Метод анализа: определение белка по Дюма Анализируемые показатели: белковый азот. 16. ФудСкан-экспересс-анализатор качественных характеристик продукции Метод анализа: технология NIR(пропускания в ближнем ИК (инфракрасном) диапазоне - детектор анализирует свет, отраженный от поверхности образца) и NIT (детектор анализирует свет, пропущенный через образец) Анализируемые показатели: белок, жир, влага, коллаген, соль.</p>	
Машины, аппараты и процессы пищевой и молочной промышленности	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности" (ФГБНУ "ВНИМИ")	<p>1. Гидродинамические установки роторного типа ГУРТ Доступные процессы: Установки типа ГУРТ - компактная система, сочетающая механическое и тепловое воздействие на продукт в условиях полной герметичности рабочей емкости, что позволяет выполнять такие операции, как смешивание, измельчение, диспергирование, гомогенизация, эмульгирование, деаэрация, вакуумирование, аэрирование, взбивание, нагревание, плавление, охлаждение, нагнетание. 2. Измельчители-смесители серии ИС Доступные процессы: Подготовка, измельчение, смешивание, гомогенизация, вакуумирование, плавление, пастеризация, стерилизация, прямой и косвенный нагрев и охлаждение.</p>	Харитонов Владимир Дмитриевич - Д.т.н., профессор академик РАН, заслуженный деятель науки, Главный научный сотрудник ФГБНУ "ВНИМИ"
Технология производства крахмала и крахмалопроductов	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт крахмалопроductов	<p>Линии переработки картофеля мощностью 50 т картофеля в сутки, дробилки и измельчители для кукурузо-крахмального производства, экспериментальные установки для проведения исследований по распылительной сушке, регенерации гранулированного активного угля, непрерывному гидролизу крахмала, выделению крахмала из водно-мучной суспензии зерна различных видов и др.</p>	Лукин Николай Дмитриевич- Д.т.н., ст.н.сотр., Зам. директора по научной работе ФГБНУ ВНИИК
Технологии молочной продукции	ГНУ Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности (ФГБНУ «ВНИМИ»)	<p>1. Гидродинамические установки роторного типа ГУРТ Доступные процессы: Установки типа ГУРТ - компактная система, сочетающая механическое и тепловое воздействие на продукт в условиях полной герметичности рабочей емкости, что позволяет выполнять такие операции, как смешивание, измельчение, диспергирование, гомогенизация, эмульгирование, деаэрация, вакуумирование, аэрирование, взбивание, нагревание, плавление, охлаждение, нагнетание. 2. Измельчители-смесители серии ИС Доступные процессы: Подготовка, измельчение, смешивание, гомогенизация, вакуумирование, плавление, пастеризация, стерилизация, прямой и косвенный нагрев и охлаждение.</p>	Харитонов Дмитрий Владимирович - Д.т.н., профессор, директор ФГБНУ «ВНИМИ»
Технологии консервирования	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт консервных технологий (ФГБНУ ВНИИТК)	<p>1. Автоклав ротационный для лабораторных исследований 2. Прибор для контроля температуры и стерилизующего эффекта (F) СТФ 9008 «Эллаб» 3. Парогенератор электрический-МАКАР-ЭПГ/ВП 100 4. Термомикс ТМ 31, «Vorwerk» 5. Измельчитель Р-4 6. Измельчитель Р-6 7. Универсальная машина УМ-12 8. Микрокут МС-12 «Штефан» ФРГ 9. Полуавтомат закаточный КЗ-ПАЗ-600 10. Устройство укупорки УУ5 (К) 11. СТО2.00.000 стерилизатор (автоклав) 12. Система управления стерилизатором СТО2. 00.000 13. Электрическая сковорода СЭП-0,25 14. Плита газовая 4-х конфор. ПГК-49ЖШ с духовкой 15. Картофелечистка МОК -150М</p>	Петров Андрей Николаевич - д.т.н, директор ФГБНУ ВНИИТК

		<p>16. Котел пищеварочный КПЭ-60-АН</p> <p>17. Мясорубка ТС 12 Китай</p>	
<p>Инновационных технологий, функциональных, хлебобулочных и макаронных изделий</p>	<p>Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГБНУ НИИХП)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов КВАРЦ 21М33-1 (аналог «Прибора Чижовой»). 2. Влагомер термогравиметрический инфракрасный МА-150 Sartorius 3. Анализатор влажности «ЭЛВИЗ-2» 4. Анализатор влажности МА-30 5. Шкаф электрический СЭШ-3М 6. Прибор для определения белизны муки СКИБ-М 7. Устройство для механизированного отмывания клейковины У1-МОК-3М 8. Измеритель деформации клейковины ИДК-3М 9. Пенетромтр автоматический (АП 4\1, АП 4\2) 10. Прибор для определения числа падения ПЧП-3 11. Прибор для определения пористости хлеба по методу Завьялова КВАРЦ-24 (аналог прибора Журавлёва) 12. Рефрактометр лабораторный ИРФ-454 13. Рефрактометр АББЕ лабораторный 14. Круговой поляриметр СМ-3 15. Микроскоп Биомед 1 16. Люминоскоп «Филин» 17. Амилограф Е 18. Реоферментомтр РЗ 9CHOPIN) 19. Фаринограф Е (BRABENDER) 20. Альвеограф-Консистограф NG (CHOPIN) 21. Аналитический газовый хроматограф Кристаллюкс – 4000М 22. Полярограф ПЛС-2А 23. Спектрометрический комплекс «Прогресс» 24. Преобразователи ионометрические И-500 и И-510 25. Портативный измеритель массовой концентрации взвешенных частиц в воздухе Аэрокон-П 26. Термоанемомтр VT-50 27. Измеритель параметров электрического и магнитного полей 28. Измеритель напряженности электростатического поля СТ-01 29. Виброметр – анализатор спектра Октава-101 ВМ Прецизионный 30. Портативный счетчик аэроионов МАС-01 	<p>Косован Анатолий Павлович- д.т.н., профессор, академик РАН, директор ФГБНУ НИИХП</p>