

№	Название лаборатории, кабинета и аудиторий	Название оборудования	Номер корпуса и аудитории	Площадь м ²	Количество мест
1	Аналитическая химия и технология пищевых продуктов	1 Цифровая бюретка 2 Аналитические весы 3 Электрические весы 4 Влагомер 5 рН-метр 6 Кондуктомер 7 Титрометр 8 Спектрофотометр 9 Плотномер 10 Рефрактометр 11 Измельчитель 12 Куттер для мяса 13 Мясорубка 14 Тестомесильная машина лабораторный 15 Плотномер ручной 16 Термометр точный 17 Цифровой термометр 18 анализатор активности воды 19 Рефрактомер влагомер	3/100 А	39м ²	18
2	Микробиология пищевых продуктов	1 Дистиллятор 2 Термостат 3 Климатическая камера 4 Магнитная мешалка 5 Охлаждающий термостат 6 Пресс отжима масло 7 Стеомикроскоп 8 Стерилизатор 9 Автоклав 10 Центрифуга 11 Весы	3/100 Б	39м ²	16

		12 Сушильный шкаф 13 Водяная баня 14 Вакуумупаковочная машина			
3	Аудитория сенсорный анализ пищевых продуктов		3/100	18м ²	13
4	УЭЛ	1 Расстоечный шкаф 2 Тестомесильная машина 3 Ротационная печь 4 Фильтр для чистки воды	-	60м ²	-
5	Консультативный центр		1/201	30м ²	26

Кафедра Технология переработки сельскохозяйственной продукции