

آزمایشگاه کنترل کیفیت شرکت توسعه کشت دانه‌های روغنی

به عنوان یک مرکز تحقیقاتی، آزمایشگاهی و تخصصی در زمینه روغن‌های خوراکی، دانه‌های روغنی و فرآورده‌های مرتبط، با هدف ارائه خدمات به کارخانجات روغن‌کشی و روغن‌نباتی، سایر واحدهای تولیدی صنایع غذایی (کارخانه‌های تولید خوراک دام و طیور) و مراکز علمی و دانشگاهی در سال ۱۳۷۷ خورشیدی تأسیس گردیده است.

این مجموعه که از سوی اداره کل استاندارد تهران و معاونت غذا و دارو (زیر نظر دانشگاه تهران) به عنوان **آزمایشگاه همکار** تأیید صلاحیت گردیده، ضمن تکیه بر کادری متخصص و مجرب، با به کارگیری تکنولوژی و دانش روز دنیا در جهت ارتقاء سلامت مواد غذایی در کشور، آماده همکاری و ارائه خدمات آزمایشگاهی و کنترل کیفیت به تمامی مؤسسات و ارگان‌های دولتی و غیردولتی، دانشگاه‌ها و مراکز علمی-پژوهشی می‌باشد.

در این آزمایشگاه **کلیه آزمون‌های مربوط به روغن‌های خوراکی** اعم از خام و تصفیه شده، دانه‌های روغنی، کنجاله و نیز آنالیز چربی سایر محصولات غذایی مانند لبنیات، تخم‌مرغ و انواع گوشت قابل اجرا می‌باشد.

آزمون‌های تخصصی و متداول آزمایشگاه کنترل کیفیت شرکت توسعه کشت دانه‌های روغنی

۱- آزمون‌های دانه‌های روغنی : درصد روغن، رطوبت، افت، پروتئین، فیبر، خاکستر، فساد و صدمه دیدگی دانه
۲- آزمون‌های تخصصی دانه‌های روغنی : پروفایل اسیدهای چرب، کلروفیل، پروفایل اسیدهای آمینه، گلوکزینولات و...
۳- آزمون‌های متعارف روغن‌های خوراکی : پراکسید، اسیدیته، رنگ، ضریب شکست، اندیس یدی و صابونی، نقطه ذوب، صابون باقیمانده، مواد غیرقابل صابونی، نقاط دود و اشتعال، مواد نامحلول، ضریب خاموشی، و
۴- آزمون‌های تخصصی روغن‌های خوراکی : پروفایل اسیدهای چرب، توکوفرول‌ها، پروفایل استرولی، آنیزیدین، ترکیبات قطبی، آنتی‌اکسیدان‌ها (ستتری)، بیوفنل‌ها، باقیمانده هگزان و حلال‌های هالوژنه، فسفر، کاروتنوئیدها، هیدروکربن‌های آروماتیک چند حلقه‌ای (PAH,s)، بنزوآلفا پیرن، پایداری اکسیداتیو (رنسیمت)
۵- آزمون‌های کنجاله : رطوبت، پروتئین، میزان روغن، فیبر، خاکستر، باقیمانده حلال
۶- سایر آزمون‌های تخصصی : تعیین اصالت روغن‌های زیتون، تعیین و میزان آکریل‌آمیدها در مواد غذایی، آلاینده‌ها و فلزات سنگین در فرآورده‌های غذایی، اندازه‌گیری ویتامین‌های محلول در آب (B, C) و محلول در چربی (A, D, K, E)