



保健營養學系之實驗與研究設備

專業教室四：營養與食品化學實驗室

設備：包括中央實驗桌、脂質萃取裝置、固液萃取裝置、抽風櫥櫃、恆溫培養箱、無菌操作台、凱氏氮測定儀、電動攪拌機、排煙機、直立手動高壓滅菌鍋、電子烘箱、電子天平、賽氏黏度計、六孔式加熱包、高溫灰化爐、加熱攪拌器等。

課程搭配：食品化學實驗、食品微生物實驗、食品分析實驗等。



充足的設備、開闊的空間

