

Key Scientific Instruments/Techniques

Sensory Science Group (SS), Biological Reference Laboratory Center (BRLC)

กลุ่มวิทยาศาสตร์ประสาทสัมผัส (วป.) ศูนย์ห้องปฏิบัติการอ้างอิงชีวภาพ (ศอภ.)

ห้องปฏิบัติการทางประสาทสัมผัส Sensory Laboratory



เครื่องมือวิทยาศาสตร์ขั้นสูงสำหรับงานวิเคราะห์ทดสอบและวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

		
ภาพ : เครื่องวิเคราะห์รสชาติอาหาร Image : Electronic Tongue	Image : Ultra-High Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry UPLC-MS/MS	ภาพ : เครื่องวัดคุณสมบัติทางรีโอโลยี Image : Rheometer
		
Image : Gas chromatography-mass spectrometer-olfactometry GC-O-MS	ภาพ : เครื่องอัดพอง Image : Extruder	ภาพ : ตู้อบลมร้อน Image : Hot air oven

		
ภาพ : เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง Image : Freeze Dryer	ภาพ : เครื่องห่อหุ้มสาร Image : Encapsulator	ภาพ : เครื่องกวนผสมความเร็วสูง Image : Homogenizer
		
ภาพ : เครื่องวัดเนื้อสัมผัสอาหาร Image : Texture analyzer	ภาพ : เครื่องวัดสี Image : Colorimeter	ภาพ : เครื่องวัดความหนืด Image : Viscometer
		
ภาพ : เครื่องวัดปริมาณน้ำอิสระ Image : A_w meter	ภาพ : เครื่องวัดความชื้น Image : Moisture analyzer	ภาพ : ตู้บ่มเร่งสภาวะ Image : Environmental Chamber / Accelerated Aging Chamber