

食品微生物实验室必备仪器清单

一， 无菌室和超净工作台（净化工作台）

是实验室的核心部分，主要为样品提供保护，保证实验结果的准确和人员的安全。

（一） 无菌室

无菌室通过空气的净化和空间的消毒为微生物实验提供一个相对无菌的工作环境。无菌室的主要组成设备的

空气自净器，传递窗，紫外线灯等。严格的无菌室可能还装备风彬室等。

（二） 超净工作台（净化工作台）

超净工作台（净化工作台）作为代替无菌室的一种设备，使用简单方便，为实验的开展提供一个相对无菌的操作台。超净工作台（净化工作台）根据风向分为水平式和垂直式。

二， 培养箱

主要用于实验室微生物的培养，为微生物的生长提供一个适宜的环境。

（一）普通培养箱：一般控制的温度范围为：室温 + 5 ~ 65 度，又分为电热恒温培养箱和隔水式恒温培养箱。

（二）生化培养箱：一般控制的温度范围为：5 ~ 50 度。

（三）恒温恒湿箱：一般控制的温度范围为：5 ~ 50 度，控制的湿度范围为：50 ~ 90 %。可作为霉菌培养箱。

（四）厌氧培养箱：适用于厌氧微生物的培养。

三， 干燥箱

四， 灭菌器

五， 天平

一般要求具备精度达到万分之一的分析天平。

六， 显微镜

主要用于微生物和微小物品结构，形态等的观察。

七， 分光光度计

在 QS 中用于生产方便面，茶饮料，肉制品，乳制品，棉白糖的企业。

八， 酸度计

在 QS 中用于生产果蔬罐头，白沙糖，饮用水类的企业。

九， 电导率仪和浊度仪

在 QS 中用于生产饮用水的企业。

十，折光仪

在 Q S 中用于生产果蔬罐头，饮料类的企业。

十一，恒温水温浴锅

在 Q S 中用于生产方便面，速冻面食企业。

十二，定氮装置

在 Q S 中用于生产乳制品，含蛋白质饮料的企业。

十三，杂质度过滤机

在 Q S 中用于生产乳品企业。

实验室配套常用设备

一，通风柜

二，离心机

三，纯水器