

Учебная лаборатория качества зерна и продуктов его переработки

на базе кафедры производства и переработки продуктов питания из
растительного сырья

Ставропольского государственного аграрного университета



**Руководитель лаборатории качества зерна и продуктов его переработки
кандидат с.-х. наук, доцент Есаулко Н.А.**



Перечень основного оборудования лаборатории

| Наименование | Количество, шт. |
|---|--------------------|
| Рассев зерновой лабораторный У1-ЕРЛ, набор зерновых сит согласно требованиям документации об аукционе, инструкция по эксплуатации, паспорт, гарантийный талон | 1 |
| Лабораторная мельница зерновая ЛМТ-1, инструкция по эксплуатации, паспорт, гарантийный талон | 1 |
| Тестомесилка У1-ЕТК, инструкция по эксплуатации, паспорт, гарантийный талон | 1 |
| Сушильный шкаф FD 53, инструкция по эксплуатации, паспорт, гарантийный талон | 1 |
| Влагомер РМ-600, инструкция по эксплуатации, паспорт, гарантийный талон | 1 |
| Диафаноскоп ДСЗ-2М, инструкция по эксплуатации, паспорт, гарантийный талон | 4 |
| Мерка, наполнитель, цилиндр насыпки, нож, груз падающий, подставка с гнездом, сумка, весы, паспорт, гарантийный талон | 1 |
| Прибор для определения качества клейковины ИДК-3М, инструкция по эксплуатации, паспорт, гарантийный талон | 2 |
| Белизнамер портативный СКИБ-1М, кювета, дозатор, кисточка, пластинка, инструкция по эксплуатации, паспорт, гарантийный талон | 1 |
| Щуп мешочный ЩМ | 2 |

Виды деятельности лаборатории

- Проведение учебных занятий.
- Оказание консультационных услуг предприятиям отрасли.
- Разработка и внедрение на производство НИР по заказам предприятий отрасли.
- Проведение НИР со студентами и аспирантами.



Задачи лаборатории

1. Проведение лабораторно-практических работ со студентами, аспирантами и соискателями по изучению качественных показателей зерна и продуктов его переработки.
2. Проведение анализов технологических показателей и показателей качества зерна и продуктов его переработки при проведении НИР и по договорам с физическими и юридическими лицами.
3. Повышение технологических качеств и урожайности продовольственного зерна озимой пшеницы за счет формирования адаптивного агрофитоценоза и сортовой агротехники.



Точки роста учебной лаборатории качества зерна и продуктов его переработки

| <u>Ключевые процессы</u> | <u>Цель</u> |
|----------------------------|--|
| 1. Образовательный процесс | 1. Разработка и реализация новых дополнительных образовательных программ для студентов и программ повышения квалификации и переподготовки для специалистов отрасли, в том числе краткосрочных курсов |
| 2. Научный процесс | <ul style="list-style-type: none"> 1. Государственная аккредитация лаборатории; 2. Формирование научной школы по направлению кафедры; 3. Нарастивание объемов коммерциализации НИР; 4. Участие в международной грантовой программе HORIZON 2020; |