

# I. Laboratorio de Tecnología Postcosecha

**LGAC:** Jefatura de Laboratorio:

MIPA Dra. Silvia Marina González Herrera

Área de Trabajo	Equipos generales	Equipos especializado	Software
<b>Microbiología y Fermentaciones</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Campana de flujo laminar</li> <li>• 2 Estufas de incubación</li> <li>• Cámara de incubación con atmósfera controlada</li> <li>• Estufa de CO<sub>2</sub></li> <li>• Micro centrífuga</li> <li>• Microscopio óptico</li> <li>• 2 Tanques con manómetro para CO<sub>2</sub></li> <li>• 2 <i>shaker</i></li> <li>• Baño María</li> <li>• 2 autoclaves (vertical)</li> <li>• Autoclave de calor seco</li> <li>• 2 incineradores</li> <li>• Fermentador sólido</li> <li>• Potenciómetro</li> </ul>		Office, Sigma Plot, Acrobat, Statistica, Photoshop
<b>Análisis generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 campanas de extracción</li> <li>• Mufla</li> <li>• Rotaevaporador</li> <li>• Balanza analítica</li> <li>• 2 Balanzas de humedad</li> <li>• Centrífuga</li> </ul>		
<b>Procesamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extractor de jugos TUR MIX</li> <li>• Procesador de alimentos</li> <li>• Vaporera</li> <li>• Microondas</li> <li>• Ultrasonido de sonda</li> <li>• Marmita eléctrica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Secadores de charolas</li> <li>• Secador por aspersión</li> </ul>	
<b>Área abierta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Cuartos fríos</li> <li>• Estufa de vacío</li> <li>• Centrífuga</li> <li>• Ultrasonido de baño</li> <li>• 2 Refrigeradores</li> <li>• Congelador</li> <li>• Estufa de incubación</li> <li>• 2 Placas de calentamiento/agitación</li> <li>• Vortex</li> <li>• 2 Refractómetros</li> <li>• 2 Pipeteadores automáticos</li> <li>• Balanza granataria</li> <li>• Potenciómetro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liofilizadora</li> <li>• Texturómetro</li> <li>• Espectrofotómetro UV/VIS</li> </ul>	