

Liofilizator



Opis techniczny:

Liofilizator (Martin Christ Gefriertrocknungsanlagen GmbH - Niemcy, Alpha) służy do łagodnego suszenia produktów. Opiera się na fizycznym zjawisku sublimacji, tzn. bezpośredniego przechodzenia rozpuszczalnika ze stanu stałego w stan gazowy. Proces ten eliminuje większość zmian enzymatycznych, bakteryjnych czy chemicznych zachodzących przy standardowym suszeniu produktów.

Nazwa handlowa: Liofilizator

Więcej szczegółów: [equipment/liofilizator/](/equipment/liofilizator/)

Rodzaj dostępu: Zewnętrzna

Rodzaj akredytacji / certyfikatu: Nie dotyczy

Osoba kontaktowa: Wytrwał Magdalena

Osoba kontaktowa - adres strony www: <https://skos.agh.edu.pl/osoba/magdalena-wytrwal-7869.html>

Jednostka odpowiedzialna: Akademickie Centrum Materiałów i Nanotechnologii

Grupa / laboratorium / zespół: Zakład Nanoinżynierii Powierzchni i Biomateriałów

Data ostatniej aktualizacji: 28 kwietnia 2025 09:58

Rok wprowadzenia do użytkowania: 2015

Obszary badawcze IDUB:

(POB 7) Projektowanie, produkcja, badanie nowoczesnych materiałów i przyszłościowych technologii w oparciu o multidyscyplinarne podejście łączące inżynierię materiałową z chemią, fizyką, matematyką i medycyną

Możliwości badawcze:

Zastosowanie w suszeniu materiałów: biologicznych, żywności, produktów farmakologicznych, osadów, produktów chemicznych, materiałów archeologicznych.

Warunki udostępniania infrastruktury:

Aparatura udostępniania na zasadach wynikających z Regulaminu Korzystania z Infrastruktury Badawczej ACMiN. (https://acmin.agh.edu.pl/home/acmin/5_Wspolpraca/Aparatura/Zasady_i_koszty_korzystania_z_infrastruktury_badawczej_ACMiN.pdf)