



ಹೈ ಫರಫಾಮೆನ್ಸ್ ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಕ್ರೋಮ್ಯಾಟೋಗ್ರಾಫಿ ಎಲೆಕ್ಟ್ರೋಎಂಟಿನೋಗ್ರಾಂ ಗ್ಯಾಸ್ ಕ್ರೋಮ್ಯಾಟೋಗ್ರಾಫಿ (EAG)

ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಉದ್ದೇಶಗಳು :

1. ವಿವಿಧ ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಮಾಡುವುದು.
2. ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಗೆ ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಪರೀಕ್ಷೆಯ ಸೇವೆ ಒದಗಿಸುವುದು.
3. ವಿವಿಧ ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಉತ್ಪಾದನಾ ಕಂಪನಿಗಳಿಗೆ ಗುಣಮಟ್ಟ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡಿಕೊಡುವುದು.
4. ಕೀಟ ರಸಾಯನಿಕಗಳ (Pheromone) ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುವುದು, ಗುಣಧರ್ಮಗಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಮತ್ತು ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದು.

ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದಲ್ಲಿನ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು :

1. ಹೈ ಫರಫಾಮೆನ್ಸ್ ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಕ್ರೋಮ್ಯಾಟೋಗ್ರಾಫಿ
2. ಗ್ಯಾಸ್ ಕ್ರೋಮ್ಯಾಟೋಗ್ರಾಫಿ
3. ಎಲೆಕ್ಟ್ರೋಎಂಟಿನೋಗ್ರಾಂ (EAG)
4. ಯು. ಪಿ. ಸ್ಟ್ರೋಮೀಟರ್
5. ಅಲ್ಟ್ರಾ ಸ್ಟ್ರೋಮೀಟರ್ ಮತ್ತು ವಿಂಡ್‌ಟನೆಲ್

ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಅವಶೇಷ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯ ದರ ಪಟ್ಟಿ

Type of analysis	UAS Raichur Students	Other Students	Schemes/ Projects	Private Samples
GC-MS/MS and LC-MS/MS	3000.00	4500.00	7500.00	10000.00
GC-MS/MS	1500.00	3500.00	3500.00	5000.00
LC MS/MS	1500.00	3500.00	4000.00	5000.00
ICPMS	2100.00	3100.00	4000.00	7000.00
UHPLC/HPLC	750.00	1500.00	1500.00	1500.00
GC	750.00	1500.00	1500.00	1500.00

ಆಹಾರ ಗುಣಮಟ್ಟ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯ ದರ ಪಟ್ಟಿ

Methods of analysis	Type of analysis	Amount (in Rs.)
FSSAI Methods	Food quality characters	3000/-
Hot Air Oven	Moisture	165/-
Soxhlet Unit	Fat	715/-
Kjeldhal Unit	Protein	715/-
Fibre Estimation Unit	Fibre	880/-
Muffle Furnace	Ash	385/-
BIS Methods	Carbohydrate	1980/-
AOAC & BIS method	Proximate Composition	4000/-
ICPMS	Individual element / Heavy metals / Micro nutrient	700/-
UHPLC	Curcumin & Martanil yellow	750/-
UHPLC	Congo red & Metani yellow	750/-
UHPLC	Amino acids profile	2000/-
UHPLC	Water soluble Vitamins	2000/-

ಆಹಾರ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯ ದರ ಪಟ್ಟಿ

Food quality characters	Amount (in Rs.)
Microbial Load (Total plate count)	500.00
Microbial Load (Yeast and Mould)	500.00
Microbial Load (Specific Food borne pathogen)	1000.00
Aflatoxin	2500.00

ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು :

- ಡಾ|| ಪ್ರಭುರಾಜ್ ಎ. ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು ಹಾಗೂ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು (ಪಿಆರ್‌ಎಫ್‌ಕ್ಯೂಎಲ್)
- ಡಾ|| ಉದಯಕುಮಾರ್ ನಿಡೋನಿ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು ಹಾಗೂ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು (ಪಿಇಎಫ್)
- ಡಾ|| ನಾಗರಾಜ ಎಮ್. ನಾಯ್ಕ ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು (ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿ ಶಾಸ್ತ್ರ)
- ಡಾ|| ಎಸ್. ಜಿ. ಹಂಚಿನಾಳ ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು (ಕೀಟಶಾಸ್ತ್ರ)
- ಡಾ|| ಸರೋಜ ನರಸಿಂಂಗ್‌ರಾವ್ ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು (ಜೀವ ರಸಾಯನ ಶಾಸ್ತ್ರ)
- ಡಾ|| ಪಿ.ಆರ್. ಬದಲಿಪ್ರಸಾದ್ ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು (ಕೀಟಶಾಸ್ತ್ರ)

ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ : ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಅವಶೇಷ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಗುಣ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ, ಅಂಚೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಸಂಖ್ಯೆ : 329, ಲಿಂಗಸುಗೂರು ರಸ್ತೆ, ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ರಾಯಚೂರು
ದೂರವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ: 08532-297313

ಮಿಂಚಂಚೆ : head.prfqal@gmail.com, prfqalab@uasrraichur.edu.in
ಕೆಲಸದ ಸಮಯ : ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 9:00 ರಿಂದ 5:00 (ಸೋಮವಾರ ದಿಂದ ಶುಕ್ರವಾರ) ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 9:00 ರಿಂದ 1:00 (ಶನಿವಾರ)

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ರಾಯಚೂರು

ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಅವಶೇಷ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಗುಣಮಟ್ಟ ವಿಶ್ಲೇಷಣಾ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಗಳ ಸಂಕೀರ್ಣ
 (NABL Accredited as per ISO/17025:2017)



ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಅವಶೇಷ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಗುಣಮಟ್ಟ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯವು ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾಪನಾಂಕ ನಿರ್ಣಯ ಮಂಡಳಿಯಿಂದ (NABL) ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದಿದೆ. ಈ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯವು ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಅವಶೇಷ, ಖನಿಜಾಂಶ ಮತ್ತು ಆಹಾರದಲ್ಲಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಹಾಗೂ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿಗಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಮತ್ತು ಪರಿಮಾಣಾತ್ಮಕವಾಗಿ ನಿರ್ಣಯಿಸುವಲ್ಲಿ ಮಹತ್ವ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆ.

ಈ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ರೈತರಿಗೆ,

ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಿಗೆ, ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ಉದ್ಯಮಿಗಳಿಗೆ, ಆಹಾರ ಪೊಟ್ಟಣ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ರಫ್ತು ಮಾಡುವವರಿಗೆ ಒದಗಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯವು ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕೃಷಿ ವಿಕಾಸ ಯೋಜನೆ (RKVY) ಭಾರತದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಉದ್ಯಮ ಇಲಾಖೆ (MOFPI), ಕಲ್ಯಾಣ-ಕರ್ನಾಟಕ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ (KKRDB) ಮತ್ತು ಮುಂತಾದ ಯೋಜನೆಗಳ ಹಣಕಾಸು ಸಹಾಯದಿಂದ ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಈ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯವು ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಪರಿಸ್ಥಾನ ಮತ್ತು ಡೆಸಿಪೇಷನ್ ಯೋಜನೆ (AINP) ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಅವಶೇಷ ಯೋಜನೆ (MPRNL) ಮತ್ತು (FSSAI) ಹಣಕಾಸು ನೆರವಿನೊಂದಿಗೆ ಯೋಜನೆಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೊಳಿಸುತ್ತಿದೆ.

ಈ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಉದ್ದೇಶಗಳು :

1. ಧಾನ್ಯಗಳು, ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಪೀಡನಾಶಕದ ಅವಶೇಷ, ಅಫ್ಲಾಟಾಕ್ಸಿನ್ ಮತ್ತು ವಿಷಕಾರಿ ಲೋಹಗಳ ಅವಶೇಷಗಳನ್ನು ಗುಣಾತ್ಮಕ ಮತ್ತು ಪರಿಮಾಣಾತ್ಮಕವಾಗಿ ನಿರ್ಣಯಿಸುವುದು.
2. ಧಾನ್ಯಗಳು, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮತ್ತು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಮತ್ತು ಗುಣಾತ್ಮಕ ಅಂಶಗಳನ್ನು ನಿರ್ಣಯಿಸುವುದು.
3. ವಿವಿಧ ಕೃಷಿ ವಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಉಳಿಯುವಿಕೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ಮಾಲೀನ್ಯಕರಣ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವುದು.
4. ಭಾರತದ ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತೆ ಸಂಸ್ಥೆಯ (FSSAI) ಪ್ರಕಾರ ಜೇನುತುಪ್ಪದಲ್ಲಿನ ಗುಣಾತ್ಮಕ ಅಂಶಗಳನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುವುದು.

ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ವಿಶ್ಲೇಷಣ ವ್ಯಾಪ್ತಿ :

1. ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಅವಶೇಷ
2. ಭಾರವಾದ ಲೋಹಗಳು
3. ಆಹಾರ ಗುಣ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ
4. ಆಹಾರದಲ್ಲಿನ ಕಲಬೆರೆಕೆ
5. ವಾತಾವರಣದ ಅನಿಲಗಳ ನಿರ್ಧರಿಸುವಿಕೆ

6. ನೀರಿನ ಗುಣಮಟ್ಟದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

7. ಜೇನುತುಪ್ಪದ ಗುಣಮಟ್ಟ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

ವಿವಿಧ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಲು ಈ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯವು ಉನ್ನತ ಶ್ರೇಣಿಯ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.



ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಅವಶೇಷ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಗುಣ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಇತರ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಗಳು ಎಂದರೆ ಆಹಾರ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ ಮತ್ತು ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಪರೀಕ್ಷೆ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ.

ಆಹಾರ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ :

ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ :

ಆಹಾರದ ಸುರಕ್ಷತೆಯು ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಅಂಶವಾಗಿದೆ ಏಕೆಂದರೆ ಆಹಾರದಿಂದ ಹರಡುವ ರೋಗಗಳು ವಿಶ್ವಾದ್ಯಂತ ಅತ್ಯಂತ ಗಂಭೀರವಾದ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಳಜಿಗಳಾಗಿವೆ. ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಆರೋಗ್ಯದ ಪ್ರಭಾವದ ಹೊರತಾಗಿ, ಆಹಾರದಿಂದ ಹರಡುವ ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಏಕಾಏಕಿ ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮ ಮತ್ತು ಸಮಾಜ ಎರಡಕ್ಕೂ ಪ್ರಮುಖ ಆರ್ಥಿಕ ನಷ್ಟವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ, ರಾಯಚೂರಿನ ಕೃಷಿ

ವಿಜ್ಞಾನ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿ ಪರೀಕ್ಷಾ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶಗಳು :

- ಆಹಾರದಲ್ಲಿರುವ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿಗಳ ಪರೀಕ್ಷೆಯ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಖಚಿತ ಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.
- ಎಮ್. ಪಿ. ಎನ್. ಪರೀಕ್ಷೆಯ ಮೂಲಕ ನೀರಿನ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವುದು.
- ಆಹಾರದ ಕೆಡುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಅದರಿಂದ ರೋಗ ಹರಡುವಿಕೆಗೆ ಕಾರಣವಾದ ರೋಗಕಾರಕ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿಗಳನ್ನು ಪತ್ತೆಹಚ್ಚುವುದು ಮತ್ತು ಪ್ರಮಾಣೀಕರಿಸುವುದು.
- ಜೈವಿಕ ಪರೀಕ್ಷಾ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಗಳ ಕೊರತೆ ನೀಗಿಸುವುದು.



ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಪರೀಕ್ಷಾ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ :

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಪೀಡನಾಶಕಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿರ್ಧರಿಸುವಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯವು ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಇತ್ತೀಚಿಗೆ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಬಂದಿರುವುದರಿಂದ ಪೀಡೆಗಳ ಸಮೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಮೋಹಕ ಬಲೆಗಳ ಲ್ಯಾಬ್ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಸಂಶೋಧನೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ.