



معرفی اجمالی دستگاه: فریز درایر



فریز درایر به روشی گفته می شود که آب یا حلال ماده پس از انجماد، از نمونه خارج می شود. بدین صورت که از طریق کاهش فشار پس از انجماد ماده، حلال درون نمونه مستقیماً تصعید شود. فریز درایر دستگاهی است که به این روش عمل کرده و آب یا حلال را از سیستم خارج می کند. روش خشک کن انجمادی یا فریزدرایر (Freeze dryer) یک روش آماده سازی نمونه است که معمولاً به هدف نگهداری ماده ای که احتمال می رود فاسد شود و یا انتقال و جابه جایی آن دشوار باشد از این روش استفاده می شود. در این روش تمامی مراحل بدون اعمال هیچ گونه حرارتی به ماده صورت گرفته و شکل و خواص نمونه ثابت باقی می ماند. این روش برای خشک کردن نمونه های زیستی و یا خشک کردن موادی که نسبت به حرارت و یا شرایط محیطی حساس هستند بکار می رود.

کاربردهای تحقیقاتی دستگاه: فریز درایر

این دستگاه برای خشک کردن مواد حساس به حرارت، ساخت داربست های سلول، خشک کردن مواد زیستی، خشک کردن ساختارهای آلی، صنایع غذایی و دارویی کاربرد دارد.

شناسنامه سند: Drug Applied Research Center:07

نام سند	معرفی اجمالی دستگاه فریز درایر
تاریخ صدور	سال ۱۴۰۴
نام کامل فایل	دستگاه فریز درایر
شرح سند	دستگاه فریز درایر واقع در مرکز تحقیقات کاربردی دارویی
تهیه کننده	نام تهیه کننده: رضا جوانشیر
