

CATALOGO DE LABORATORIOS
Facultad Ciencias Exactas y Tecnología

seco, humedad.

Contaminantes y aditivos: metanol, esteres, hexano residual, nitritos, bromato. **Organoléptico:** aspecto, textura, color, olor, sabor, estado de madurez.

4.

Alimentos específicos:

En agua: dureza total, cárlica y magnésica, alcalinidad, sólidos totales, sólidos totales disueltos, cloruros, demanda de cloro, cloro residual, pH.

En aceites: acidez, índice de yodo, índice de saponificación, materia insaponificable, índice de refracción, densidad relativa, índice de peróxido, rancidez, fósforo.

En azúcar: polarización, cenizas sulfatadas, color, humedad

En bebidas alcohólicas: acidez, grado alcohólico, metanol, esteres, extracto seco.

En bebidas analcohólicas: sólidos solubles (grados brix), acidez, pH, colorantes artificiales.

En harinas y derivados: hierro, bromato, gluten, rancidez, acidez.

En lácteos: pH, acidez, densidad, sólidos no grasos.

En productos cárnicos: pH, reacción de Eber, nitritos, cloruros.

5.

Toma de muestras.

Con los siguientes servicios:

Toma de muestras para análisis microbiológicos y físico-químicos, en aguas de consumo y alimentos en general.

Toma de muestras para análisis microbiológicos de control de higiene superficies vivas e inertes, y aire ambiente en la industria alimentaria

Desarrollo de los Ensayos:

| Ensayo | Matriz | Método y edición | Tipo | Rango de medición |
|---|----------------|---|--------------|--------------------|
| Detección de <i>Salmonella sp.</i> | Leche en polvo | ME-MB-004 Validado (basado en la NB-32007/2003) | Cualitativo | Presencia-Ausencia |
| Recuento de Bacterias Mesófilas Aerobias | Alimentos | AOAC 990.12 / 2000 | Cuantitativo | 30 a 300 UFC |