

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.

Acreditación

El LABROB Alimentos en mención de desempeño, se ha acreditado ante el DTA-IBMETRO, con el ensayo de *Salmonella* sp, matriz leche en polvo. Se ha constituido en el primer laboratorio universitario del país que ha alcanzado un valioso logro que directamente beneficia a la comunidad boliviana.

Investigación y Desarrollo

Políticas:

- Apoyo a la formación de profesionales en el área de alimentos imbuidos de un sentido crítico e investigativo.
- Procurar que tanto docentes como estudiantes de la carrera de Ingeniería de Alimentos cuenten con las herramientas necesarias para desarrollar investigaciones según necesidades detectadas.
- Mejorar la Infraestructura y equipamiento para el desarrollo de la investigación científica y tecnológica de interés académico.
- Apoyar la actividad científica y tecnológica de diferentes grupos de la carrera de Ingeniería de Alimentos.
- Mantener e incrementar las relaciones con pares internacionales y redes de laboratorios para profundizar la investigación en el área de los alimentos.
- Mantener e incrementar las relaciones con pares internacionales y redes de laboratorios para profundizar la investigación en el área de los alimentos.