

SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA CARNICA: ANÁLISIS DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS, RENDIMIENTO Y CALIDAD EN CARNES, DISEÑO DE PRODUCTOS, ASESORAMIENTOS Y CAPACITACIONES

Laboratorio de Industrias Cárnicas. Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos

Quiénes somos:

El LIC es un laboratorio especializado en el análisis de carnes y productos cárnicos. Ofrece sus servicios a productores primarios, industrias, profesionales e investigadores. Pertenece a la Cátedra de Procesos Industriales II de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Alimentación y desarrolla tareas de investigación, docencia y extensión. Es un Laboratorio que ofrece servicios específicos y personalizados asegurando la calidad de los resultados.

Análisis, Ensayos y Procedimientos

- Toma de muestra.
- Análisis de composición: grasa, proteína, humedad, hidroxiprolina, cenizas.
- Determinación de la presencia de sulfitos en carnes y productos cárnicos.
- Determinaciones de parámetros de rendimiento: área del ojo de bife, espesor de la grasa subcutánea, marmorizado.
- Ensayos texturales en carnes y productos cárnicos: terneza instrumental WB, perfil de textura (TPA).
- Análisis de pH, mermas por goteo y de cocción, color de la carne y de la grasa.
- Determinaciones en diferente matrices mediante espectrofotometría NIR.
- Ensayo de estabilidad en aceites, grasas y biodiesel, mediante el equipo Rancimat.

Ensayos y Consultorías

- Fiambre para emparedados: desarrollo de Formulación y procesos.
- Evaluación de condiciones industriales para el mejoramiento de la calidad de la carne de pollo.
- Calidad y rendimiento en carnes de terneros, novillos y vacas de refugio.
- Estudio de calidad de carnes provenientes de distintos sistemas productivos.
- Análisis de vida útil por extrapolación mediante el método Rancimat en aceites vegetales.
- Evaluación de condiciones de almacenamiento en refrigeración de carne porcina

Diseño de Alimentos Innovadores

- Carnes y productos cárnicos funcionales: reducidos en calorías, bajo contenido en sodio, fuente de fibras, aportantes de flora probiótica, enriquecidos en Ca y vitaminas.

Curso

- Pregrado,
- Grado,
- Postgrado y
- Cursos de capacitación a productores y elaboradores.

Campos de aplicación **Industrias Cárnicas, Laboratorios, Industrias de alimentos para ganado, Productores primarios, Establecimientos ganaderos, Profesionales e Investigadores, Empresas de Diseño de Alimentos, etc.**

Equipo de trabajo **Dr. Gustavo Teira (Responsable)**

Equipo: Dr. Gustavo Teira - Dra. Flavia Perlo - Dra. Romina Fabre - Dra. Patricia Bonato - Dr. Osvaldo Tisocco - Ing. Carolina Jenko - Lic. Viviana Rodriguez - Ing. Exequiel Rodger.

Contacto **+54 345 4231401 - Cel +54 345 6026628. Av. Monseñor Tavella 1450, CP 3200, Concordia, Entre Ríos, Argentina. servicios@fcal.uner.edu.ar**
