

ELABORACIÓN Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS CÁRNICOS Y LÁCTEOS

Laboratorio de Tecnología de los Alimentos -
Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional del Nordeste

El Laboratorio y el Servicio de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE, tiene como objetivos el análisis y desarrollo de alimentos destinados al consumo humano. Cuenta con equipamiento, instrumental e insumos necesarios para determinaciones físico-químicas y de atributos de calidad de carne y leche de diversas especies, subproductos y de alimentos para nutrición animal. Además, formula y desarrolla productos con aplicación de sistemas de conservación o preservación. Se han formulado numerosos alimentos derivados cárnicos y lácteos de especies tradicionales como no tradicionales.

Son demandados derivados de leche bovina y bubalina tales como: queso (de diversas variedades), yogurt, dulce de leche y ricota. En derivados cárnicos se desarrollaron embutidos-chacinados frescos: chorizo, morcilla, hamburguesas y secos: salames y salamines de carne vacuna, bubalina, ovina, yacaré y de pescados de ríos.

El servicio diseñó implementos para preservar dichos alimentos, que son utilizados en las actividades de docencia, extensión e investigación desarrollados por el equipo de trabajo. Son numerosos los cursos y talleres que se dictan anualmente para transferir dichas actividades a entidades públicas y privadas.

Asimismo, se capacitan alumnos, becarios, tesistas y docentes nacionales e internacionales.



Campos de
aplicación

Lácteas / Cárnicas / Sector agropecuario / Restaurantes / Servicios de catering

Equipo de
trabajo

**Dra Gladis Rébak
(Responsable)**

**Equipo: MV Gladys Obregón - Ing Qca Cecilia Giménez -
MV Macarena Navarro - MV Laura Vázquez - MV Julia Obregón -
MV Mariano Pino - MV Diego Gómez**

Contacto

**Gladis Isabel Rebak - 54-379 4432415. Int. 145
tecnoalimentosfcvunne@gmail.com // www.vet.unne.edu.ar**