

## DETERMINACIÓN DE GLUTEN Y PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Laboratorio de Análisis físicos y químicos de Alimentos (LAFQA). Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos

Determinación de fracciones de gliadina provenientes de trigo y de las correspondientes prolaminas de cebada y centeno por enzimo inmunoensayo ELISA y su expresión como gluten en muestras de alimentos.

- Determinación de parámetros fisicoquímicos en materias primas, productos e ingredientes:
- Contenido de humedad/Materia seca. Método gravimétrico y Karl Fisher.
- Fibra bruta método por digestión ácida/alcalina.
- Proteínas método Kjeldahl.
- Lípidos método Soxhlet.
- Cenizas por incineración.
- Actividad acuosa método instrumental.
- Textura con texturómetro.



Campos de aplicación **Industrias Cárnicas, Industrias Lácteas, Industrias de frutas y verduras, Frigoríficos de pollos, Industrias de Procesos, Molinos Arroceros, Empresas de de Alimentos, etc.**

Equipo de trabajo **Ing. Fernando Gimenez (Responsable)**

Equipo: Ing. Fernando Gimenez - TSTA Vanesa Giudici - Dra. Mariana Lagadari

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