

ANÁLISIS DE ALIMENTOS

Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas
Laboratorio de Análisis de Alimentos

SERVICIOS ANALÍTICOS

- Análisis Químicos y microbiológicos de agua
- Composición proximal de alimentos (proteínas, materia grasa, contenido mineral, contenido acuoso, fibra)
- Análisis de lácteos
- Análisis de miel
- Análisis de grasas y aceites
- Bebidas alcohólica y analcohólicas
- Determinación de metales por absorción atómica
- Análisis microbiológicos de alimentos
- Determinación de conservantes

SERVICIOS DE ASESORAMIENTO

- Capacitación e implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Rotulado nutricional de alimentos
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
- Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad
- Monitoreo analítico de procesos de producción alimentaria

Metodología analítica según normas:

- IRAM: Instituto Argentino de Normalización y Certificación
- AOAC (American Official Analytical Chemists)
- F.N.A.: Farmacopea Nacional Argentina.
- APHA: American Public Health Association: Recommended Methods for the Microbiological Examination of Foods
- O.S.N.: Obras Sanitarias de la Nación: Método para el examen de las aguas y de los líquidos cloacales

Equipo de
trabajo

Bioq. Héctor Daniel Elías (Director)

Contacto

+54 341 4804592/3 - 4804620

Secretaría de Extensión Universitaria FBI0yF: extension@fbioyf.unr.edu.ar
