

DETERMINACIONES PARA INDUSTRIAS ACEITERAS

Las siguientes determinaciones se encuentran entre las más solicitadas. Si usted tiene necesidad de alguna en particular, que no se encuentra en el listado, por favor no dude en contactarnos. Uno de nuestros objetivos es ampliar nuestra capacidad de servicio y lograr la satisfacción total del cliente.

Matriz	Perfil	Determinaciones	Métodos
Aceite	Análisis de calidad básico	Acidez total	Recomendados por el COI
		Índice de peróxido	
		Absorción al UV K 232 y K 270	
		Delta K	
	Análisis de calidad complementario	Alfa Tocoferoles (Vitamina E)	
		Contenido en agua y materias volátiles	
		Impurezas insolubles en éter de petróleo	
		Índice de anisidina	
		Totox	
		K 270 después de pasar por alúmina	
		Polifenoles	
	Paquete 1: Calidad	Acidez total + Índice de peróxido + Absorción al UV K232 y K270 + Delta K	
	Análisis de genuinidad	Perfil de esteroles	
		Esteroles totales	
		Estigmastadienos	
		Diferencia teórica en el contenido de triglicéridos con ECN 42	
		Ácidos grasos isómeros trans	
		Uvaol + Eritrodiol	
		Índice de refracción	
		Materia insaponificable	
Densidad			
Índice de iodo			
Índice de saponificación			
Hierro, Cobre, Arsénico y Plomo			
Pérdida por calentamiento			
Perfil de ácidos grasos			
Ceras en aceites (C42+C44+C46) y Ceras en aceites (C40+C42+C44+C46)			
Color Lovibond			
Paquete 2: Genuinidad	Perfil de esteroles + Estigmastadienos + Ácidos grasos isómeros trans + Uvaol + Eritrodiol + Perfil de ácidos grasos + Ceras + Densidad + Índice de refracción		
Paquete 3: Completo	Acidez total + Índice de peróxido + Absorción al UV + Delta K + Esteres metílicos y etílicos (FAME/FAEE) + Perfil de esteroles + Esteroles totales + Estigmastadienos + Ácidos grasos isómeros trans + Uvaol + Eritrodiol + Perfil de ácidos grasos + Ceras + Densidad + Índice de refracción + ECN 42		
		Recomendados por el COI	

	Análisis microbiológicos	Recuento de aerobios mesófilos totales	BAM
		Coliformes totales	BAM
		Bacterias lipolíticas	BAM
	Rotulado nutricional	Sodio	Absorción atómica
		Colesterol	AOCS
		Grasa total (*)	AOCS
		Ácidos mono, poli, insaturados	AOCS
		Ácidos grasos trans	COI
		Proteínas (*)	Kjeldahl
		Hidratos de carbono por cálculo (*)	Cálculo
		Fibra dietaria (*)	AOAC
		Contenido en agua y materias volátiles (*)	Gravimétrico
		Cenizas (*)	Gravimétrico
		Calorías según Atwater	

Toma de muestra

Muestrear unos 250 ml en frasco limpio abrigado de la luz, lleno hasta el tope y cerrado herméticamente. Se deben extraer en lo posible de la parte superior, media e inferior del recipiente de envasado (tambor). Las muestras así obtenidas deberán ser homogeneizadas.

Envío de muestra

En frasco herméticamente cerrado, en ambiente seco y fresco.