

## DETERMINACIÓN PARA INDUSTRIAS LACTEAS

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	Determinaciones	Métodos
Composición nutricional	Valor Calórico	ATWATER
	Hidratos de Carbono	DIF
	Proteínas	KJE
	Humedad	GRA
	Grasas totales	ROSSE
	Cenizas	GRA
	Fibra dietaria / alimentaria	AOAC
	Sodio	AA - ICP
	Grasas saturadas	GC
	Grasas trans	GC
Lácteos	<b>Perfil de ácidos grasos (Lácteos completo)</b> Expresado como % sobre materia grasa total Incluye: Butírico (4:0) - Caproico (6:0) - Caprílico (8:0) - Decanoico (10:0) - Laurico (12:0) - Mirístico (14:0) - Miristoleico (14.1) - Pentadecanoico (15.0) - Palmítico (16.0) - Palmitoleico 16.1) - Margárico (17:0) - Heptadecenoico (17:1) - Esteárico (18.0) - Oleico (18.1 cis) - Linoleico (18.2) - CLA (18:2) - Linolenico (18.3) - Estearidonico (18:4) - Araquidico (20.0) - Eicosaenoico (20.1) - Araquidonico (20:4) - Eicosapentanoico (EPA 20:5) - Behenico (22.0) - Erúcido (22.1) - Docosapentanoico (22:5) - Docosahexaenoico (22:6) - Lignoserico (24.0) - Nervónico (24.1)	GC
	Grasas totales	ROSSE
	Colesterol	GC
	Ácidos grasos saturados, mono y poliinsaturados	GC
	Ácidos grasos Omega 3 y 6	GC
	Colina	EC
	Sodio	AA - ICP
	Cloruros	MOHR
	Magnesio	AA - ICP
	Fósforo	ICP
	Potasio	AA - ICP
	Calcio	AA - ICP
	Manganeso	AA - ICP
	Hierro	AA - ICP
	Cobre	AA - ICP
	Zinc	AA - ICP
	Yodo	GC
	Vitamina C - Titrimétrico	TIT

Matriz	Determinaciones	Métodos	
<b>Lácteos</b>	Vitamina E Tocoferol	HPLC	
	Vitamina K en leche	HPLC	
	Vitamina D Calciferol	HPLC Ms Ms	
	Vitamina B2 Riboflavina	HPLC	
	Vitamina B1 Tiamina	HPLC	
	L-Carnitina	EC	
	Selenio	AA - ICP	
	Vitamina A Retinol	HPLC	
	Vitamina B3 Niacina	EC	
	Vitamina B6 Piridoxina	EC	
	Vitamina B5 Ácido pantoténico	EC	
	Vitamina B12 Cianocobalamina	ELISA	
	Vitamina H Biotina	ELISA	
	Inositol	GC	
	Vitamina B9 Ácido fólico	HPLC	
	Taurina	HPLC	
	Nucleótidos	HPLC	
	Cenizas	GRA	
	Pérdida por secado	GRA	
	Olor	SENSORIAL	
	Color		
	Sabor		
	Apariencia		
	Metales pesados	Arsénico	AA - ICP
		Plomo	AA - ICP
		Mercurio	AA - ICP
		Cadmio	AA - ICP
	Aflatoxinas M1 en Lácteos	HPLC	
Perfil de aminoácidos totales Ácido aspártico - Ácido glutámico - Alanina - Arginina - Asparagina - Cisteína - Fenilalanina - Glicina - Glutamina - Hidroxiprolina - Histidina - Isoleucina - Leucina - Lisina - Metionina - Prolina - Serina - Taurina - Tirosina - Treonina - Triptófano - Valina	HPLC		
Proteínas	KJE		

Matriz	Determinaciones		Métodos	
<b>Lácteos</b>	Densidad		DEN	
	Acidez total		TIT	
	Extracto seco no graso		GRA	
	Prueba de etanol		CAA	
	Prueba de la fosfatasa		CAA	
	Prueba de la peroxidasa		CAA	
	Análisis microbiológicos	Aerobios mesófilos totales		MICRO
		Coliformes a 30°		
Coliformes a 45°				
Staphylococcus aureus				
Salmonella sp. en 25 g				
Listeria monocytogenes				
<b>Leche en polvo</b>	Humectabilidad		CAA	
	Índice de solubilidad		FIL	

Abreviaturas	
<b>DIF</b>	Diferencia centesimal
<b>GRA</b>	Gravimétrico
<b>KJE</b>	Kjeldahl
<b>GC</b>	Cromatografía Gaseosa
<b>AA</b>	Absorción Atómica
<b>ICP – OES</b>	Inductively coupled plasma Optical emission spectroscopy
<b>FCB</b>	Fehling Causse Bonans
<b>HPLC</b>	Cromatografía Líquida de Alta Presión
<b>HPLC Ms-Ms</b>	Cromatografía Líquida de Alta Presión, doble masa
<b>EC</b>	Electroforesis Capilar
<b>DEN</b>	Densimétrico
<b>TIT</b>	Titrimétrico
<b>MICRO</b>	Microbiológico
<b>CAA</b>	Código Alimentario Argentino