

EQUIPAMIENTO

- CROMATÓGRAFO DE LÍQUIDOS (HPLC) CON RED DE DIODOS (DAD), ÍNDICE DE REFRACCIÓN, FLUORESCENCIA Y MÓDULO FOTOQUÍMICO
- CROMATÓGRAFO DE LÍQUIDOS CON DETECTOR DE MASAS (UPLC-TQD)
- CROMATÓGRAFO DE GASES CON DETECTOR DE IONIZACIÓN DE LLAMA (GC-FID)
- CROMATÓGRAFO DE GASES CON DETECTOR DE ESPECTROMETRÍA DE MASAS (GC-MS)
- LECTOR Y LAVADOR PARA ENSAYOS INMUNOENZIMÁTICOS (ELISA)
- MUESTREADOR AUTOMATIZADO SPE, CONCENTRADOR DE MUESTRAS SPEED SAVANT, TERMOBLOQUE BAJO CORRIENTE DE NITRÓGENO
- ESPECTRÓMETRO DE EMISIÓN ATÓMICA ICP-OES, CON ANTORCHA RADIAL Y CCD
- MICROONDAS PARA DIGESTIÓN Y EXTRACCIÓN DE MUESTRAS
- ESPECTROFOTÓMETROS DE ABSORCIÓN MOLECULAR UV-VIS
- RANCIMAT DE SEIS POSICIONES METROHM
- TEXTURÓMETRO STEVENS
- REFRACTÓMETRO ABBE
- MEDIDOR DE AW DECAGÓN
- EXTRACTOR SOXTEC AVANTI DE TCATOR
- DIGESTORES DE MUESTRAS Y DESTILADOR KJELTEC 8400
- VALORADOR AUTOMÁTICO METROHM
- EQUIPAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA CALIDAD EN TRIGO Y HARINA



ÁREA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA

Avda. Montañana , 930
50059 Zaragoza
Teléfono: 976 716 290
Fax: 976 716 335
cita@aragon.es / www.cita-aragon.es

OFERTA TECNOLÓGICA

OFERTA TECNOLÓGICA

LA OFERTA TECNOLÓGICA DEL ÁREA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN (C.I.T.A.) RESPONDE POR UNA PARTE, A LA CRECIENTE SENSIBILIZACIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN, DE LA INDUSTRIA Y DE LOS INVESTIGADORES EN ASPECTOS DE LOS ALIMENTOS RELACIONADOS CON LA CALIDAD, LA SEGURIDAD, LA INNOVACIÓN Y LA SALUD. POR OTRA, ACTÚA EN LÍNEAS DIRIGIDAS AL ÁMBITO MEDIOAMBIENTAL.

LA ACTUACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA SE TRADUCE EN LA VALORACIÓN DE LA PRESENCIA DE CONTAMINANTES Y/O COMPUESTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS PARA LA SALUD EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, TANTO DE ORIGEN BIÓTICO COMO ABIÓTICO.

EN EL ÁMBITO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA, TRABAJAMOS PARA CONOCER LOS NIVELES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS, ESTABLECER LAS BASES TECNOLÓGICAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA CALIDAD DE LOS MISMOS Y FACILITAR A LOS PRODUCTORES LOS MECANISMOS PARA LA DIFERENCIACIÓN DE SUS PRODUCTOS EN EL MERCADO. LAS ACTUACIONES SE PLASMAN EN EL ESTUDIO Y DEFINICIÓN DE LOS ATRIBUTOS QUE DEFINEN LA CALIDAD DE UN ALIMENTO, LA ELABORACIÓN DE PLIEGOS DE CONDICIONES ESPECÍFICAS, ASÍ COMO EN LA CARACTERIZACIÓN Y TIPIFICACIÓN DE PRODUCTOS.

RESPECTO A LA RELACIÓN ENTRE LOS ALIMENTOS CON LA SALUD, LA ACTIVIDAD VA DIRIGIDA A LA DETECCIÓN DE COMPUESTOS QUE PUEDEN SER BENEFICIOSOS, ASÍ COMO A LA APLICACIÓN O EL DESARROLLO DE TÉCNICAS ANALÍTICAS ENCAMINADAS A VERIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS PARA CUBRIR LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS.

EN LAS MUESTRAS DE MEDIO AMBIENTE TRABAJA CON GRUPOS DE INVESTIGACIÓN EN EL ESTUDIO DE METABOLITOS.

SERVICIOS ANALÍTICOS

► ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

● **TÉCNICAS GENERALES:** GRAVIMETRÍA, VOLUMETRÍA, POTENCIOMETRÍA, PIGNOMETRÍA, ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN MOLECULAR UV-VIS.

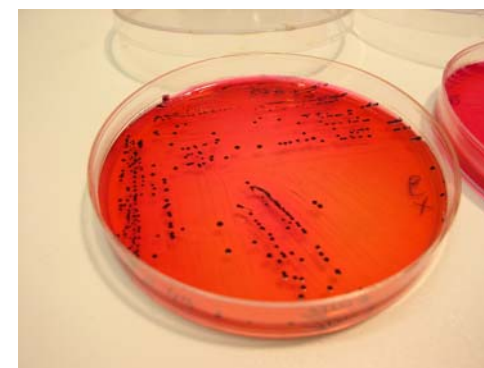
APLICADAS A LA DETERMINACIÓN DE: HUMEDAD, GRASA LIBRE Y TOTAL, CONTENIDO MINERAL, FIBRA DIETÉTICA TOTAL, PORCENTAJE DE FRUTO SECO Y/O COBERTURAS NITRÓGENO ORGÁNICO TOTAL KJELDAHL, DENSIDAD, ACIDEZ EN ACEITES Y GRASAS DE ALIMENTOS, ÍNDICE DE PERÓXIDOS EN ACEITES Y GRASAS DE ALIMENTOS, CLORUROS EN ALIMENTOS, MEDIDA DEL PH, PARÁMETROS QUÍMICOS EN AGUAS POTABLES.

● **TÉCNICAS INSTRUMENTALES:** REFRACTOMETRÍA, MEDIDA DE LA AW, RANCIMAT, TEXTUROMETRÍA, TÉCNICAS ELISA O INMUNOENZIMÁTICAS, CROMATOGRÁFICAS Y ESPECTROMETRÍA DE EMISIÓN ATÓMICA .

APLICADAS A LA DETERMINACIÓN DE: NITRATOS, NITRITOS, FOSFATOS, HIDROXIPROLINA, HIDRATOS DE CARBONO TOTALES E INSOLUBLES, ALMIDÓN, POLIFENOLES TOTALES EN ACEITE, HIDROXIMETILFURFURAL Y ACTIVIDAD DIASTÁSICA EN MIEL, ABSORTIVIDAD AL UV EN ACEITES, COLOR EXTRACTABLE EN PIMENTÓN, GRADOS BRIX (MIEL, FRUTAS, CONFITURAS, ZUMOS), MEDIDA DE LA ESTABILIDAD A LA OXIDACIÓN DE GRASA Y ACEITES, GRADOS BLOOM EN GELATINA, DUREZA EN FRUTAS, TOCOFEROLES EN ACEITES, RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS EN CARNES, MICOTOXINAS EN CEREALES Y FRUTOS SECOS, PLAGUICIDAS EN AGUAS, TERPENOS EN MATERIAL VEGETAL, AZÚCARES Y POLIALCOHOLES, PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS, ADITIVOS EN ALIMENTOS, OLIGOELEMENTOS Y METALES.

● ENSAYOS ESPECÍFICOS

- * CALIDAD EN CEREALES: TRIGO BLANDO Y DURO EN GRANO Y DERIVADOS, ARROZ ELABORADO.
- * CALIDAD EN OLEAGINOSAS
- * CALIDAD EN HUEVO
- * MEDIDA DE LA ACTIVIDAD ENZIMÁTICA



► ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

● DETECCIÓN DE MICROORGANISMOS INDICADORES, ALTERANTES Y PATÓGENOS MEDIANTE MÉTODOS DE REFERENCIA

● FLORA MICROBIANA ASOCIADA AL CONTROL DE SUPERFICIES Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS Y AL CONTROL AMBIENTAL DE LAS INSTALACIONES

● ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE (R.D.140/2003)

● DETERMINACIÓN DE INHIBIDORES DEL CRECIMIENTO MICROBIANO EN MÚSCULO

● ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL

OTROS SERVICIOS

● CONSULTORÍAS Y/O AUDITORÍAS PARA SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

● ASISTENCIA EN PROCESOS PRODUCTIVOS
DESARROLLO DE PLIEGOS DE CONDICIONES Y REGLAMENTOS TÉCNICOS
TIPIFICACIÓN Y CONTROL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
FORMACIÓN ESPECIALIZADA DE CARÁCTER TÉCNICO

● CONTROL EXTERNO DE LA MARCA "C'ALIAL"