

SERVICIOS ULAGOS

OTL  ULAGOS
OFICINA DE TRANSFERENCIA Y LICENCIAMIENTO

“CENTRO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (CEAL)”

DESCRIPCIÓN

Laboratorio de servicios para el control y gestión de la calidad de alimentos y asesoría técnica- científica a las industrias de alimentos u otras entidades de carácter público o privado.

CEAL cuenta con un equipo de profesionales multidisciplinario y laboratorios dotados de equipamiento moderno, preciso y confiable que se encuentra acreditado según la norma chilena NCh-ISO17025.

SERVICIOS SEGÚN LABORATORIO

LABORATORIO DE QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS:

- **Composición química proximal completa:** Humedad, Materia seca, Proteína bruta, Nitrógeno total, Fibra cruda, Cenizas, Materia grasa cruda, Materia grasa total, Carbohidratos, Energía bruta, Acidez en harina o pastas, Caseína en productos lácteos, Cloruros, entre otros.
- **Análisis de trazas por absorción atómica:** Calcio, Magnesio, Manganeseo, Sodio, Potasio, Hierro, Zinc, Cobre, Níquel.
- **Estabilidad y vida útil en alimentos grasos:** Índice de Peróxido, Índice de Yodo, Ácidos Grasos Libres.
- **Estabilidad y vida útil en carnes y productos del mar:** Nitrógeno Básico Volátil Total.
- **Caracterización fisicoquímica de alimentos:** pH, Densidad, Sólidos totales, Grados Brix, Color.
- **Análisis por espectrofotometría:** Nitritos, Fósforo, Azúcares totales.
- **Etiquetado nutricional de alimentos según la normativa**
- **Clasificación de grados en cereales y legumbres**



(56) 65 2322331 | <http://otl.ulagos.cl> | otl@ulagos.cl

SERVICIOS ULAGOS

“CENTRO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (CEAL)”

SERVICIOS SEGÚN LABORATORIO

LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA:

- Recuento Aerobios Mesófilos, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Enterobacterias.
- NMP Coliformes totales, Coliformes Fecales, E. coli, S. aureus.
- Presencia/Ausencia de E. coli, Listeria monocytogenes, Salmonella sp; S. aureus.
- Recuento Hongos y Levaduras.
- Control de Esterilidad Comercial.

LABORATORIO DE MUESTREO E INSPECCIÓN:

- Muestreo de alimentos preparados por empresas de alimentación institucional y privada, supermercados y restaurantes.
- Muestreo a materias primas y productos terminados de la industria de alimentos de nutrición humana y animal.
- Muestreo para el control sanitario de manipuladores, utensilios y superficies en plantas procesadoras de alimentos, supermercados, restaurantes y establecimientos de alimentación institucional.
- Muestreo para control microbiológico de aguas potables, no potables, aguas de riego, aguas residuales.
- Inspección en locales de preparación de alimentos para el mejoramiento continuo de proceso.
- Diseño de planes de muestreo y extracción de muestras según los requerimientos de la Industria.

LABORATORIO DE EVALUACIÓN SENSORIAL:

- Selección y entrenamiento de panelistas para diversos productos.
- Medición de propiedades físicas y atributos de calidad sensorial.
- Ensayos discriminatorios.
- Ensayos descriptivos.
- Ensayos hedónicos o afectivos.
- Test a nivel de consumidores.
- Determinación de perfiles sensoriales.
- Estimación de vida útil sensorial en tiempo real.

OTROS SERVICIOS:

- CEAL también realiza y apoya proyectos de investigación científica y tecnológica en el área de los alimentos y desarrolla acciones de transferencia tecnológica, de apoyo al sector productivo y agroindustrial de alimentos.

— SECTORES DEL CAMPO DE ACCIÓN:

• Agrícola • Pecuario • Pesquero

— RUBROS DEL CAMPO DE ACCIÓN:

• Leche y productos lácteos • Frutas y hortalizas procesadas y deshidratadas • Carnes y productos cárnicos • Productos hidrobiológicos • Granos alimenticios y productos derivados • Cuerpos grasos • Raciones alimenticias • Ganadería • Conservas entre otros.