

ENSAYOS DISPONIBLES EN LAS SIGUIENTES MATRICES
SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL Y/O VEGETAL / SUBPRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL / PRODUCTOS CÁRNICOS / PRODUCTOS LÁCTEOS / PRODUCTOS APÍCOLAS / PRODUCTOS DE LA PESCA / ADITIVOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA / ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL / OVOPRODUCTOS.
Análisis microbiológico de Subproductos no comestibles/ Alimentos balanceados
Análisis microbiológico general: Recuento de Aerobios Mesófilos, Hongos y levaduras, Coliformes totales, Coliformes fecales, Staphylococcus aureus coagulasa positiva, Anaerobios sulfito reductores, Bacillus cereus, Escherichia coli, Enterobacterias, Pseudomona aeruginosa.
Análisis microbiológico de patógenos: Investigación de Salmonella SPP/ Listeria monocytogenes/ Shigella/ Escherichia coli O157:H7/NM / STEC/ Vibrio cholerae/ Vibrio Parahemoliticus/ Vibrio Vulnificus, Cronobacter SPP
Análisis microbiológico de conservas: Esterilidad comercial
Técnicas microbiológicas especiales: Escherichia coli O:157:H7 por PCR/ Salmonella SPP/ Paenibacillus larvae (Loque americana)/ Investigación de Escherichia coli Verotoxigénica/Shigatoxigenica (STEC no 0157) por PCR.
Análisis fisicoquímicos de alimentos de origen animal (productos apícolas, lácteos, cárnicos)
Análisis de alimentos de origen animal: Determinación de contenido de gluten por la técnica de ELISA
Análisis de conservantes por HPLC: / Acido sórbico / Acido benzoico / Nitritos – Nitratos
Análisis de Aflatoxina M1 en lácteos por HPLC
Análisis de alimentos por PCR: Soja / Identificación de especies de origen animal
Identificación de componentes de origen animal por microscopía y por NIRM
Análisis en Productos de la Pesca: Sulfitos / Acido domoico / Determinación de cloruros / Nitrógeno básico volátil / Hexilresorcinol / Toxinas paralizantes por bioensayo/ toxinas Lipofílicas por LC-MS/MS
Análisis de Aditivos alimentarios para la Industria Frigorífica
Factores de calidad en conservas
Diagnóstico de Triquinelosis por Digestión Artificial