

Laboratorio de Tecnología de los Alimentos

Este laboratorio cuenta con equipos para analizar la calidad física, química, microbiológica y sensorial de alimentos y establecer la calidad nutricional o definir su rotulación. También pueden ser utilizados para el desarrollo de nuevos productos, la determinación de vida útil y la certificación de calidad de lotes.



Equipos destacados

- Cromatógrafo de gases acoplado a detector de masas marca Perkin Elmer. Servicio de análisis, desarrollo de productos y vida útil de alimentos.
- Spray-Dryer. Desarrollo de productos, ensayos pilotos para secado de productos por este sistema, micro y nanoencapsulados de componentes.
- Nexera, fluidos supercríticos, UHPLC; espectrometría de masa MSMS de triple cuadrupolo. Servicio de análisis de compuestos trazas, determinación de estructuras moleculares, análisis de alta precisión, determinación de vitaminas.



Aplicaciones

- Perfil de ácidos grasos.
- Composición de aceites esenciales.
- Perfil de volátiles de alimentos.
- Secado spray de productos con alto contenido de agua.
- Desarrollo de micro y nano encapsulados de principios activos.
- Perfil de aminoácidos y vitaminas de alimentos.
- Composición de polifenoles y determinación de resveratrol.
- Determinación de pesticidas en alimentos y agroalimentos.

Potenciales clientes

Este laboratorio ya viene trabajando con instituciones y empresas de la industria de la alimentación y productores de agroalimentos. Entre sus clientes se destacan: INTA; JL SA; Lorenzati, Ruetsch y CIA SA; Nutrin SA y CBCe; entre otros.



Dónde estamos

Laboratorio Fisher de la Facultad de Ciencias Agropecuarias. Calle Ingeniero agrónomo Félix Aldo Marrone 746, Ciudad Universitaria, Córdoba.

Contactos

Teléfono: (353) 4067738

Mail: nrgrosso@agro.unc.edu.ar



unc

Universidad
Nacional
de Córdoba