

SERVICIOS ULAGOS

“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. Dichos laboratorios cuentan con un equipo de profesionales multidisciplinario y laboratorios dotados de equipamiento moderno, preciso y confiable que se encuentra acreditado según la norma chilena NCh-ISO 17025.

SERVICIOS SEGÚN LABORATORIO

- Laboratorio de química de los alimentos:
 - Composición química proximal completo: Humedad, Materia seca, Proteína bruta o Nitrógeno total, Fibra cruda, Cenizas, Materia grasa cruda, Materia grasa total, Carbohidratos, Energía bruta, Acidez en harina o pastas, Caseína en productos lácteos, Cloruros, Azúcares Totales.
 - Análisis de trazas por absorción atómica: Calcio, Magnesio, Manganeso, 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, Granulometría
- Análisis por espectrofotometría: Nitritos, Fósforo.
- Etiquetado nutricional de alimentos según la normativa y país.
- Clasificación de grados en cereales y legumbres.



UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS



OFICINA DE
TRANSFERENCIA
Y LICENCIAMIENTO

- Laboratorio de microbiología:
 - Recuento Aerobios Mesófilos, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, Enterobacterias.
 - NMP Coliformes Totales, Coliformes Fecales, Coli, Aureus.
 - Presencia/Ausencia de Coli, *Listeria monocytogenes*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella sp*, Aureus.
 - Recuento Hongos y Levaduras
 - Control de Esterilidad Comercial

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

- 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.

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.