



ENSAYOS ANALÍTICOS

MICROBIOLOGÍA

- Estudio de alteraciones microbiológicas en alimentos
- Análisis de aditivos, procesados alimentarios y sus materias primas
- Identificación de microorganismos
- Control higiénico-sanitario ambiental y de superficies.
- Análisis de Legionella.

FÍSICO-QUÍMICO

- Control de calidad de productos agroalimentarios
- Composiciones nutricionales
- Control de envases
- Caracterización de vertidos
- Análisis de aguas: de consumo, de riego y residuales.

INSTRUMENTAL

- Detección de residuos en alimentos (plaguicidas, metales pesados, antibióticos).
- Determinación de micronutrientes (vitaminas, ácidos grasos, minerales)
- Detección de micotoxinas (ocratoxina, patulina, aflatoxinas)
- Aditivos alimentarios

BIOTECNOLOGÍA

- Determinación de Organismos Modificados Genéticamente
- Determinación de alérgenos y antibióticos por ELISA
- Detección de microorganismos por rPCR

ACREDITACIONES

- Laboratorio de ensayo acreditado por ENAC con N° de acreditación: 220/LE1206 y 220/LE453.
- Entidad Colaboradora de la Administración Hidráulica.
- Laboratorio homologado para participar en fruitmonitoring.com der HTS GmbH.
- Laboratorio de control autorizado por la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios para ensayos físico-químicos y microbiológicos en cosméticos.
- Laboratorio autorizado por la Dirección General de Salud Pública para la realización de actividades analíticas.