



Laboratorio Químico-Aceites-Productos y Subproductos-Alimentos

# Laboratorio Químico-Aceites-Productos y Subproductos-Alimentos

## Análisis de Aceites Vegetales:

Como Laboratorio de Referencia de la Cámara de Arbitral de Aceites Vegetales y Subproductos, basados en los requerimientos de la industria, la comercialización y la exportación, se realizan una gran diversidad de ensayos que permiten conocer la calidad y genuinidad del aceite.

El laboratorio es "Miembro Analista Full" de FOSFA y se encuentra acreditado para emitir resultados de análisis bajo los métodos estándar de esta organización para aceites vegetales, grasas y semillas oleaginosas.

## Análisis de Alimentos:

Aplicando metodologías surgidas de diferentes organismos y normas tales como IRAM, FOSFA, GAFTA, ISO, AACC, AOAC, Código Alimentario Argentino, etc.

Ensayos en productos, subproductos y alimentos tales como Materia grasa, Cenizas, Proteína, Fibra Cruda y humedad entre otros.

## Análisis de Alimento Animal:

Sirve para el conocimiento de las características nutricionales de los alimentos y necesidades del sector Ganadero. Estos análisis son fundamentales para la correcta formulación y manejo de la dieta de los animales de cría, permitiendo así a los productores maximizar la eficiencia, reducir costos y detectar la presencia de sustancias indeseables.

Ensayos: Aflatoxinas totales, Fibra detergente ácida, Fibra detergente Neutro, Materia grasa y Proteína entre otros.

