



# CEQUIMAP

CENTRO DE QUÍMICA APLICADA



## ALIMENTOS

### MATRICES ALIMENTARIAS / AGUAS / BEBIDAS

- Análisis fisicoquímicos
  - Composición centesimal
  - Rotulado Nutricional (Grasas Trans y saturadas, Fibra dietaria, Sodio).
  - Minerales, elementos trazas y metales pesados.
  - Gliadina en alimentos libres de gluten.
  - Determinaciones específicas exigidas en el Código Alimentario Argentino para los distintos alimentos (lácteos, cárneos, farináceos, azucarados, grasos, bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas).
  - Análisis fisicoquímico de aguas de red, mineral, envasada y de pozo (Según Código Alimentario Argentino y Dec. 147/16 Pcia. de Córdoba).
  - Actividad de Agua
- Análisis de calidad microbiológica
  - Agua de red, mineral, envasada y de pozo (Según Código Alimentario Argentino y Dec. 147/16 Pcia. de Córdoba).
  - Materias primas y alimentos elaborados.
  - Lapso de aptitud
  - Micotoxinas en alimentos
  - Pruebas de estabilidad en conservas vegetales y animales

### ENVASES

- Identificación de compuestos por IR
- Ensayos de Migración global, Migración específica y Límites de composición según exigencias del Código Alimentario Argentino.
- Pruebas de esterilidad

### EQUIPAMIENTO

- Absorción Atómica
- Espectrofotómetro UV/VIS
- Espectrofotómetro FT/IR
- Cromatógrafo líquido: HPLC/DAD/UV
- Cromatógrafo gaseoso FID/ECD/MS/NPD
- Digestor / Destilador de Kjeldhal
- Lector de placas de Elisa
- Titulador automático de Karl Fischer
- Medidor de Actividad de agua (con sensor de humedad dieléctrico)

### METODOLOGÍAS

AOAC – CAA - ASTM – IRAM – Standard Methods - ISO



Organismo  
Argentino de  
Acreditación

Laboratorio de Ensayo  
LE 047

Ver alcance acreditado en [www.oaa.org.ar](http://www.oaa.org.ar)

Datos de contacto: CEQUIMAP. Facultad de Ciencias Químicas. UNC  
Medina Allende y Haya de la Torre. Ciudad Universitaria. X5000HUA. Córdoba.  
TE: (0351) 5353857 email: [cequimap@quimicas.unc.edu.ar](mailto:cequimap@quimicas.unc.edu.ar)