

# ANÁLISIS BROMATOLÓGICO

Las diversas **Reglamentaciones de alimentos, piensos y otros productos** exigen el control bien sea de etiquetado, de normas de calidad o bien reglamentación técnica sanitaria estableciendo límites en muchos casos en la composición nutricional de los distintos productos, debido a que dicha composición influye notablemente en la calidad de los mismos.



El **GRUPO ANALIZA CALIDAD** ofrece a sus clientes la determinación de los distintos parámetros que establece la legislación, no sólo para la verificación del cumplimiento de la misma, son también como garantía de calidad de sus productos.

El **Análisis Nutricional** determina la composición mayoritaria del alimento: **agua (humedad, extracto seco), grasa, proteína, cenizas, hidratos de carbono, fibra, azúcares, polialcoholes, almidón, sodio, calcio, vitaminas, etc.**

En muchas ocasiones la legislación establece otro tipo de parámetros más específicos a determinar como **fibra alimentaria total, soluble e insoluble, almidón, cloruros, fósforo, calcio, ácidos grasos saturados, ácidos grasos insaturados, colesterol, esteroides, vitaminas liposolubles (A, D, E, ..) e hidrosolubles (Vitamina C,**

**Grupo B (B1, B2, B3, B6, B9, B12, ...)** identificación del tipo de azúcar (glucosa, sacarosa, ..), e incluso podemos ofrecer detección de componentes como ácidos grasos  $\omega$ 3,  $\omega$ 6, **ácidos grasos trans**, metanol, impurezas volátiles en bebidas alcohólicas, detección de **metales pesados** en alimentos y piensos, **aminoácidos totales** e individuales, incluyendo triptófano, etc.

Se analizan una serie de componentes mayoritarios y minoritarios en alimentos, piensos, aguas, medicamentos, abonos, suelos, etc. bajo normas internacionales como, Normas ISO, AFNOR, UNE, Standard Methods, métodos oficiales del MAPA, Farmacopea Nacional y Europea, FDA, USDA, BS, AOCS, AOAC, ICC, FIL, IDF, OIV, ICC, EPA, AACC.

