

# ANÁLISIS DE TRIGOS Y HARINAS

Toma y recogida de muestras. Limpieza, preparación y acondicionamiento de muestras. Estimación de la **calidad de trigo** mediante la determinación de peso específico, humedad, proteína, gluten húmedo, gluten seco, actividad alfa-amilásica (índice de caída), cenizas...



Estudio de la **calidad reológica de harinas**, mediante la reproducción del proceso de molienda industrial, determinando el Alveograma de Chopin (tenacidad, elasticidad, extensibilidad, fuerza panadera,...), humedad, cenizas, Amilograma, Índice de Zeleny, Índice de maltosa, Farinograma de Brabender, ....

Control del **proceso de molienda**, y control de la **producción de harina**. Análisis enzimáticos de harinas para la determinación de aditivos,  $\alpha$ -amilasa, almidón dañado, vitamina C...

Para análisis completo se debe enviar muestra de **1 Kg. de trigo** en envase cerrado. La muestra debe ser representativa del lote o silo a controlar su calidad.

También se puede realizar los análisis de **Micotoxinas, plaguicidas y metales pesados** referente a los nuevos criterios sanitarios de la CE. En esa línea el Grupo Analiza Calidad ha desarrollado un método analítico de detección de huevos de polilla e insectos.



Todos los métodos de análisis son **métodos oficiales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** o en su caso de la ICC (Asociación Internacional para la Ciencia y Tecnología de los Cereales), cuya validez queda demostrada por los distintos controles de calidad que el GRUPO ANALIZA CALIDAD somete a sus Procedimientos Normalizados de Trabajo.