

EQUIPAMIENTO

Laboratorio





NIRS

La tecnología NIRS (Near Infra Red Spectrum) utiliza el espectro infrarrojo de un producto para determinar en pocos minutos, en forma comparativa con la base de datos que posee, parámetros de calidad de materias primas y productos elaborados. Como, por ejemplo, humedad, proteína bruta, cenizas, proteína soluble, extracto etéreo, etc.

A su vez, nuestro laboratorio brinda la posibilidad a sus clientes, a partir de dicha tecnología, de obtener los perfiles de aminoácidos de materias primas, y las condiciones de procesamiento de las mismas.

Determinación de Proteína Bruta

Nitrógeno total

Contamos con equipamiento de última generación para la determinación cuantitativa del contenido de proteína bruta utilizando el método Kjeldahl (Kjeltec 8400 TM- Foss), permitiendo analizar raciones, silos, materias primas y productos terminados, entre otros.





Determinación de Grasas por método Soxhlet

Utilizando la unidad de extracción Soxtec™ 8000 que es un sistema totalmente automatizado para la extracción rápida y segura de materia soluble de una amplia gama de matrices. Lleva a cabo los cuatro pasos de extracción: ebullición, aclarado, recuperación de disolventes y cierre automático, de manera totalmente autónoma.



Determinación de Almidón

Por medio de química analítica, y una posterior lectura en polarímetro digital, se cuantifica el contenido de almidón de una muestra.

Tipo de muestra: Piensos (alimentos balanceados), ingredientes del pienso, forraje, pienso para mascotas, granos, cereales, DDGS (Burlanda de Maíz), etc.

Granulometría

Por medio de un conjunto de tamices, se determina el perfil de granulometrías de una muestra, el diámetro geométrico medio y el desvío estándar. Permitiendo evaluar la calidad de la molienda.

Tipo de muestra: Alimentos presentación harina, maíz molido, derivados de soja molidos, etc.





Determinación de Micotoxinas

Cuantificación de micotoxinas a través del Método de ELISA.

Aflatoxinas, Fumonisinas, T2, Zearalenona, DON (Deoxinivalenol)

Tipo de muestra: Piensos (alimentos balanceados), ingredientes del pienso, forrajes, ensilados, piensos para mascotas, granos, cereales, DDGS (Burlanda de Maíz), etc.

Cuantificación de Ensayos de mezclado con Microtracers

Nuestros Técnicos realizar ensayos de mezclado en los Establecimientos de nuestros clientes, el personal del laboratorio se encarga de cuantificar los microtrazadores para evaluar la calidad de mezclado presente.





Microbiología

Contamos con Profesionales formados y un sector de bacteriología para la determinación de E. Coli, Coliformes, Mesófilos y Salmonella, tanto en materias primas como en Productos Terminados.

Determinación de Dureza y Durabilidad de pellets

El durabilímetro es un equipo en el cual se simulan los procesos de transporte que sufre un producto peleteado para evaluar si los pellets resistirán dichos transportes sin generarse gran cantidad de finos (producto molido) en el proceso.

El durómetro se utiliza para medir la dureza de los pellets, principalmente en alimentos destinados a cerdos en etapas iniciales.





Espectrómetro de absorción atómica PinAAcle™ 500

Equipamiento de última generación utilizado para la cuantificación de minerales (Hierro, Cobre, Zinc y Manganeso, entre otros) en nuestras materias primas y en nuestros productos terminados.