SERVICIOS LABORATORIALES FCA/UNA

CASA MATRIZ (Campus Universitario, San Lorenzo-Py)

Dirección de la Carrera de Ingeniería en Ecología Humana

1	DEPENDENCIA	Laboratorio de Calidad Agroalimentaria (LABCAL)
2	Servicios técnicos	Se reciben solicitudes para la realización de los siguientes análisis: Análisis generales: ✓ Análisis bromatológico y de composición química de los componentes mayoritarios y minoritarios de productos Agroalimentarios. ✓ Análisis microbiológico (Aislamiento e Identificación de mohos, levaduras y bacterias, Recuento de Aerobios Mesófilos, Recuento de Mohos y Levaduras, Presencia o Ausencia de patógenos en productos Agroalimentarios según especificaciones de la Norma Paraguaya). ✓ Análisis de inocuidad, contaminación, adulteración y alteración de materias primas y/o productos alimentarios terminados. Análisis fisicoquímicos : ✓ Se evalúan pH, actividad de agua (absorción y resorción), contenido de sólidos solubles, colorimetría, calibración, uniformidad y estandarización. Calidad de agua de fuentes para uso industrial, consumo animal y consumo humano, turbidez, pH, DBO, DBOH. ✓ Análisis de micro y macroscopía de materias primas y productos terminado, análisis de imagen digital, para el control de adulteraciones o alteraciones de las materias primas y/o producto terminado. Desarrollo e innovación de productos agroalimentarios (Mejoramiento, desarrollo, diseño y optimización de operaciones y procesos tecnológicos) ✓ Tratamientos térmicos y biológicos (fermentación microbiana y enzimática) ✓ Envasado en atmósfera controlada, modificada y vacío; ✓ Mejoramiento de la calidad de materias primas y/o productos Agroalimentarios; ✓ Desarrollo de empaques para alimentos (empaques con materiales tradicionales, envases inteligentes, películas comestibles, envases biodegradables y envases funcionales; ✓ Evaluación de la vida útil, extracción de compuestos bioactivos y alimentos funcionales (pigmentos, fenoles, taninos, terpenos, enzimas, entre otros); ✓ Rendimiento industrial de materias primas; ✓ Metodologías para extracción y modificación de biopolímeros provenientes de raíces y tubérculos. Área de Sensometría Aplicaciones al desarrollo y optimización de productos agroalimentarios se trabaja con mapa de preferencia interno y externo, perfil sensorial, nichos de mercados y perfil del consumidor.
3	HORARIO DE ATENCIÓN E INFORMACIONES	▪ Horario de atención: 09:00 a 15:00 ▪ Responsable del servicio: Ing. E.H. Claudio Moreno ▪ Teléfono de atención al público: 021-585606/10 interno 116

- Correo electrónico: lab.inocuidad.alimentos@agr.una.py

4 [ARANCELES](#)