

# EQUIPAMIENTO

- CROMATÓGRAFOS DE LÍQUIDOS (HPLC) CON RED DE DIODOS (DAD), ÍNDICE DE REFRACCIÓN, FLUORESCENCIA Y MÓDULO FOTOQUÍMICO
- CROMATÓGRAFO DE LÍQUIDOS CON DETECTOR DE MASAS (UPLC-TQD)
- CROMATÓGRAFO DE GASES CON DETECTOR DE IONIZACIÓN DE LLAMA (GC-FID)
- CROMATÓGRAFO DE GASES CON DETECTOR DE ESPECTROMETRÍA DE MASAS (GC-MS)
- MUESTREADOR AUTOMATIZADO SPE, CONCENTRADOR DE MUESTRAS, TERMOBLOQUE BAJO CORRIENTE DE NITRÓGENO
- ESPECTRÓMETRO DE EMISIÓN ATÓMICA ICP-OES, CON ANTORCHA RADIAL Y CCD
- ESPECTRÓMETRO DE ABSORCIÓN ATÓMICA CON LLAMA
- LECTOR Y LAVADOR PARA ENSAYOS INMUNOENZIMÁTICOS (ELISA)
- ESPECTROFOTÓMETROS DE ABSORCIÓN MOLECULAR UV-VIS
- REFRACTÓMETRO ABBE
- MEDIDOR DE AW
- EXTRACTOR SOXTEC
- DIGESTORES DE MUESTRAS Y DESTILADOR KJELDAHL
- VALORADOR AUTOMÁTICO
- EQUIPAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA CALIDAD EN TRIGO BLANDO Y HARINA
- EQUIPAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA CALIDAD EN TRIGO DURO Y SÉMOLA
- TEXTURÓMETRO STEVENS
- OTROS EQUIPOS GENERALES Y AUXILIARES PARA ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS



## ÁREA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA

Avda. Montañana , 930  
50059 Zaragoza  
Teléfono: 976 716 290  
Fax: 976 716 335  
cita@aragon.es / www.cita-aragon.es

OFERTA TECNOLÓGICA

OFERTA TECNOLÓGICA

LA OFERTA TECNOLÓGICA DEL ÁREA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN (C.I.T.A.) RESPONDE A LA CRECIENTE SENSIBILIZACIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN, DE LA INDUSTRIA Y DE LOS INVESTIGADORES EN ASPECTOS DE LOS ALIMENTOS RELACIONADOS CON LA CALIDAD, LA SEGURIDAD, LA INNOVACIÓN Y LA SAUD. ADEMÁS, PARTICIPA EN LÍNEAS DIRIGIDAS AL ÁMBITO MEDIOAMBIENTAL.

LA ACTUACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA SE TRADUCE EN LA VALORACIÓN DE LA PRESENCIA DE CONTAMINANTES Y/O COMPUESTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS PARA LA SALUD EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, TANTO DE ORIGEN BIÓTICO COMO ABIÓTICO.

EN EL ÁMBITO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA, TRABAJAMOS PARA CONOCER LOS NIVELES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS, ESTABLECER LAS BASES TECNOLÓGICAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA CALIDAD DE LOS MISMOS Y FACILITAR A LOS PRODUCTORES LOS MECANISMOS PARA LA DIFERENCIACIÓN DE SUS PRODUCTOS EN EL MERCADO. LAS ACTUACIONES SE PLASMAN EN EL ESTUDIO Y DEFINICIÓN DE LOS ATRIBUTOS QUE DEFINEN LA CALIDAD DE UN ALIMENTO, LA ELABORACIÓN DE PLIEGOS DE CONDICIONES ESPECÍFICOS, ASÍ COMO EN LA CARACTERIZACIÓN Y TIPIFICACIÓN DE PRODUCTOS.

RESPECTO A LA RELACIÓN ENTRE LOS ALIMENTOS CON LA SALUD, LA ACTIVIDAD VA DIRIGIDA A LA DETECCIÓN DE COMPUESTOS QUE PUEDEN SER BENEFICIOSOS, ASÍ COMO A LA APLICACIÓN O EL DESARROLLO DE TÉCNICAS ANALÍTICAS ENCAMINADAS A VERIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS PARA CUBRIR LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS.

LA ACTIVIDAD EN MEDIO AMBIENTE SE CENTRA PRINCIPALMENTE EN EL ESTUDIO DE METABOLITOS.

## SERVICIOS ANALÍTICOS

### ► ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

**TÉCNICAS GENERALES, ENTRE OTRAS: GRAVIMETRÍA, VOLUMETRÍA, POTENCIOMETRÍA, PICNOMETRÍA.**

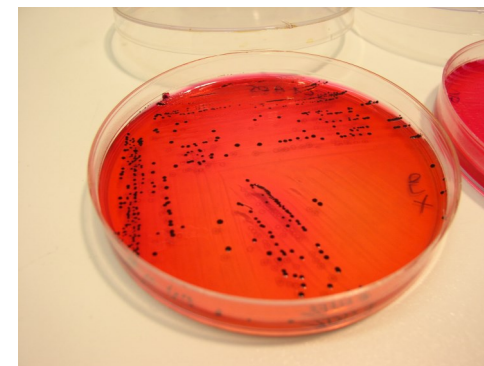
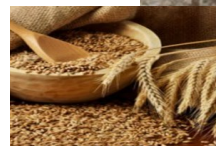
APLICADAS A LA DETERMINACIÓN DE: HUMEDAD, GRASA LIBRE Y TOTAL, CONTENIDO MINERAL, FIBRA DIETÉTICA TOTAL, NITRÓGENO ORGÁNICO TOTAL KJELDAHL, ÍNDICE DE ACIDEZ EN ACEITES Y GRASAS, ACIDEZ EN ALIMENTOS, ÍNDICE DE PERÓXIDOS EN ACEITE Y GRASAS DE ALIMENTOS, CLORUROS EN ALIMENTOS, IMPUREZAS EN CEREALES, PORCENTAJE DE FRUTO SECO Y/O COBERTURAS. COMPONENTES NUTRICIONALES EN PIENSOS Y FORRAJES.

**TÉCNICAS INSTRUMENTALES, ENTRE OTRAS: AW, REFRACTOMETRÍA, TEXTUROMETRÍA, TÉCNICAS ELISA, ESPECTROMETRÍA DE ABSORCIÓN MOLECULAR UV-VIS, TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS HPLC, GC Y MS Y ESPECTROMETRÍA DE ABSORCIÓN Y EMISIÓN ATÓMICA.**

APLICADAS A LA DETERMINACIÓN DE, ENTRE OTROS: GRADOS BRIX (MIEL, FRUTAS, CONFITURAS, ZUMOS), NITRATOS, NITRITOS, FOSFATOS, HIDROXIPROLINA, HIDRATOS DE CARBONO TOTALES E INSOLUBLES Y ALMIDÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS, HIDROXIMETILFURFURAL Y ACTIVIDAD DIASTÁSICA EN MIEL, ABSORTIVIDAD AL UV EN ACEITES, COLOR EXTRACTABLE EN PIMENTÓN, ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES EN AZAFRÁN, PERFIL DE AZÚCARES Y POLIALCOHOLES PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS, ADITIVOS, ANTIOXIDANTES EN ALMENDRA, PERFIL DE TOCOFEROLES EN ACEITES, PLAGUICIDAS EN AGUAS, TERPENOS EN MATERIAL VEGETAL, CONTENIDO EN OLIGOELEMENTOS Y METALES.

### ENSAYOS ESPECÍFICOS

- CALIDAD EN CEREALES: TRIGO BLANDO Y TRIGO DURO EN GRANO Y DERIVADOS, ARROZ ELABORADO
- CALIDAD EN OLEAGINOSAS
- CALIDAD EN HUEVO



### ► ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

- DETECCIÓN DE MICROORGANISMOS INDICADORES, ALTERANTES Y PATÓGENOS MEDIANTE MÉTODOS DE REFERENCIA
- FLORA MICROBIANA ASOCIADA AL CONTROL DE SUPERFICIES Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS Y AL CONTROL AMBIENTAL DE LAS INSTALACIONES
- ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE (R.D.140/2003)
- ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL

## OTROS SERVICIOS

- CONSULTORÍAS Y/O AUDITORÍAS PARA SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
- ASISTENCIA EN PROCESOS PRODUCTIVOS  
DESARROLLO DE PLIEGOS DE CONDICIONES Y REGLAMENTOS TÉCNICOS.  
TIPIFICACIÓN Y CONTROL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.  
FORMACIÓN ESPECIALIZADA DE CARÁCTER TÉCNICO.
- ORGANISMO AUTORIZADO POR EL GOBIERNO DE ARAGÓN PARA EL CONTROL EXTERNO DE LA MARCA DE GARANTÍA "C'ALIAL"

