



LABORATORIO DE ANÁLISIS

**I.S.E.T.A.**

**Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria**

Hipólito Yrigoyen 931 - 2º piso

(6500) 9 de julio B.A.

TE: 02317-43-1977

e-mail: laboratorios@iseta.edu.ar

## **ANÁLISIS DE AGUA**

### **QUÍMICO**

- ❖ Alcalinidad
- ❖ Arsénico
- ❖ Calcio
- ❖ Cloruros
- ❖ Cobre
- ❖ Conductividad
- ❖ Dureza
- ❖ Flúor
- ❖ Hierro
- ❖ Magnesio
- ❖ Nitratos
- ❖ Nitritos
- ❖ PH
- ❖ Sólidos totales
- ❖ Sulfatos
- ❖ Sulfato por gravimetría

### **BACTERIOLÓGICO**

(potabilidad p/ consumo humano)

### **DETERMINACIONES PARA AGROQUÍMICOS**

- ❖ PH – Dureza – Calcio - Magnesio

### **CLORO**

- ❖ Activo (lavandina – cloro pileta)
- ❖ Residual (agua)

## **ANÁLISIS DE SUELOS**

- ❖ Nitratos
- ❖ Nitrógeno
- ❖ Materia Orgánica
- ❖ Fósforo
- ❖ PH
- ❖ Conductividad

## **ANÁLISIS DE SEMILLAS**

- ❖ Poder Germinativo (en semillas y en forrajeras)
- ❖ Poder germinativo con funguicida
- ❖ Peso de 1000
- ❖ Pureza
- ❖ Viabilidad por Tetrazolio

## **DETERMINACIÓN DE VIGOR**

- ❖ Envejecimiento acelerado
- ❖ Test de frío
- ❖ Test de longitud de plántulas
- ❖ Test de Hiltner
- ❖ Topográfico al tetrazolio soja

## **OTRAS DETERMINACIONES**

- ❖ Festucosis en planta
- ❖ Festucosis en semilla
- ❖ Festucosis viabilidad del hongo
- ❖ Fluorescencia raygrass
- ❖ Mancha Ojo de Rana (Cercospora)
- ❖ Patógenos en soja

## **ANÁLISIS DE CALIDAD COMERCIAL**

- |           |                 |
|-----------|-----------------|
| ❖ Girasol | ❖ Gluten        |
| ❖ Maíz    | ❖ Proteína      |
| ❖ Soja    | ❖ Materia grasa |
| ❖ Trigo   | ❖ Humedad       |
| ❖ Cebada  |                 |

## **ALIMENTOS BALANCEADOS, HARINAS, FIDEOS, PELLETS, ENSILADOS**

- ❖ Cenizas
- ❖ Humedad
- ❖ Microscopía
- ❖ Proteínas
- ❖ Materia grasa
- ❖ Materia seca
- ❖ Actividad ureásica (en soja)

## **ANÁLISIS DE MIEL**

- ❖ Humedad
- ❖ H.M.F.
- ❖ Actividad diastásica
- ❖ Color
- ❖ Acidez
- ❖ Cenizas
- ❖ Azúcares

## **ANÁLISIS DE LECHE**

- ❖ Acidez
- ❖ Materia grasa
- ❖ Proteína
- ❖ Densidad
- ❖ Sólidos totales
- ❖ Lactosa
- ❖ Cenizas

# ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

- ❖ Aerobios totales termófilos
- ❖ Bacillus cereus
- ❖ Clostridium Sulfito Reductores
- ❖ Coliformes fecales
- ❖ Coliformes totales
- ❖ E. coli
- ❖ Enterobacterias (recuento)
- ❖ Hongos y levaduras
- ❖ Listeria spp.
- ❖ Microorganismos aerobios totales mesófilas (ATM)
- ❖ Microorganismos anaerobios totales mesófilos
- ❖ Microorganismos esporulados aerobios totales
- ❖ Microorganismos esporulados anaerobios totales
- ❖ Prueba de coagulasa para St. aureus
- ❖ Pseudomona aeruginosa
- ❖ Salmonella sp.
- ❖ Staphylococcus aureus coagulasa positivo (presuntivo)
- ❖ Termodúricos

Consultar en el LABORATORIO por precios y otros tipos de análisis.