



ANÁLISIS QUE SE REALIZAN EN EL DPTO CONTROL Y DESARROLLO DEL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS

Determinaciones fisico-químicas básicas.

Vitaminas B1 y B2 (por HPLC).
Vitamina C (por Espectrofotometría)
Detección de gluten por enzoinmunoensayo (ELISA).
Determinación de Aflatoxinas (M1, B1, B2, G1 y G2) por HPLC.
Determinación de Ocratoxina A (por HPLC).
Determinación de Deoxinivalenol (por HPLC).
Determinación de Tricotecenos (por GC/ECD).
Determinación de Zearalenona (por HPLC)
Investigación de Bromato en panificados por fluorescencia de RX dispersiva en energías con geometría de reflexión total (CONEA).
Densidad isotópica (INGEIS)
Fibra cruda.
Fibra dietaria.
Análisis fisicoquímico y microbiológico de aguas.
Residuos de plaguicidas clorados y fosforados (por GLC-EC y NP).
Azúcares, glicerol, sorbitol, edulcorantes no nutritivos, conservantes, ácidos orgánicos, cafeína, (por HPLC).
Coeficiente de congéneres en bebidas alcohólicas destiladas (por GLC).
Detección de adulterantes, y HMF en mieles.
Acidos grasos y Acidos grasos trans, esteroides y alcoholes por GLC.
Caracterización de proteínas animales y vegetales por IEF (isoelectroenfoque).
Análisis fisicoquímico y microbiológico de leches.
Perfil de aminoácidos por TLC
Análisis de aditivos alimentarios.
Determinaciones para rotulado nutricional.

Microbiología:

1. Detección de *Listeria monocytogenes*
2. Detección de *Staphylococcus aureus*
3. Detección de *Escherichia coli* 0157 H7.
4. Detección de *Clostridium perfringens*.
5. Detección de *Salmonella* spp.
6. Detección de *Shigella* spp.
7. Detección de *Pseudomonas aeruginosa*.
8. Recuento de aerobios mesófilos.
9. Recuento de anaerobios sulfito-reductores.
10. Recuento de coliformes totales (NMP y recuento en placa).
11. Detección de Enterococos fecales
12. Detección de *Enterobacter sakazakii*
13. Recuento de coliformes fecales.
14. Recuento de hongos y levaduras.
15. Determinación de poder desinfectante en productos domi-sanitarios.
16. Análisis de enlatados (control de esterilidad comercial).

Microscopía:

1. Identificación de contaminantes o adulterantes.
2. Suciedades y restos de insectos.
3. Cuantificación por microscopía.
4. Identificación de material vegetal.

Identificación por Espectrofotometría Infrarroja con transformada de Fourier (FT IR):

1. Materiales poliméricos (plásticos, cauchos, elastómeros)
2. Aditivos alimentarios
3. Aditivos para materias plásticas.
4. Materias colorantes.
5. Detergentes y tensioactivos.
6. Cloro sólido
7. Solventes
8. Gases

Cuantificación por Espectrofotometría Infrarrojo con transformada de Fourier (FT IR).

Minerales y contaminantes por Absorción Atómica: (Llama – Fias - HGB)

Arsénico, Mercurio, Selenio, Antimonio, Sodio, Potasio, Zinc, Cromo, Manganeso, Magnesio, Aluminio, Cadmio, Plomo, Hierro, Bario, Estaño, Níquel y Calcio.

Migraciones totales y específicas (Metales - formaldehído - melamina) en materiales en contacto con alimentos.

Otras determinaciones

1. Lavandina: Cloro activo, alcalinidad y metales
2. Tensión superficial en tensioactivos
3. Amoniaco en limpiadores
4. Blanqueadores ópticos
5. Migraciones específicas en materiales en contacto con alimentos: metales, formaldehído melamina
6. Determinación de contaminantes y/o sustancias prohibidas: pentaclorofenato de sodio, boratos.-

ANMAT
ADMINISTRACIÓN
NACIONAL DE
MEDICAMENTOS
ALIMENTOS Y
TECNOLOGÍA MÉDICA