



INNOCON

ANÁLISIS • I+D • INNOVACIÓN

PORTAFOLIO
SERVICIOS DE LABORATORIO



ANÁLISIS DE PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS DE GRASAS Y ACEITES

- Humedad y Materia Volátil*
- Índice de Yodo*
- Acidez libre (FFA)*
- Materia Insaponificable*
- Jabón*
- Punto de Fusión y Esgurrimiento
- Densidad
- Impurezas insolubles*
- Insolubles en acetona
- Color Gardner
- Viscosidad Brookfield
- Barrido de Viscosidades
- Sedimentación
- pH y Conductividad



ANÁLISIS DE ESTABILIDAD Y VIDA MEDIA DE MATERIAS GRASAS Y ALIMENTOS

- Índice de Peróxidos*
- Índice de Anisidina*
- Totox
- Tiempo de inducción y vida útil por Rancimat y Oxitest
- Estudio de estabilidad física de mezclas de aceites

ANÁLISIS PROXIMAL DE ALIMENTOS

- Proteína total
- Materia grasa total
- Humedad
- Cenizas



CARACTERIZACIÓN DE CONTENIDO PROTÉICO

- Determinación de proteína soluble por Bradford o Lowry
- Distribución de tamaño molecular por electroforesis SDS-PAGE



CROMATOGRAFÍA GASEOSA (FID Y MS) CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA HPLC (DAD, Fluorescencia y MS/MS)

- Cuantificación de Ácidos Grasos (mg/g) *
- Perfil de Ácidos Grasos (% FAMES) *
- Cuantificación de Colesterol (Total y Esterificado)
- Determinación de Fosfolípidos Totales
- Determinación de Astaxantina
- Determinación de Etoxiquina* y sus metabolitos
- Cuantificación de Antioxidantes Sintéticos
- Determinación de Vitamina E



DETERMINACIÓN DE METALES PESADOS POR EAA

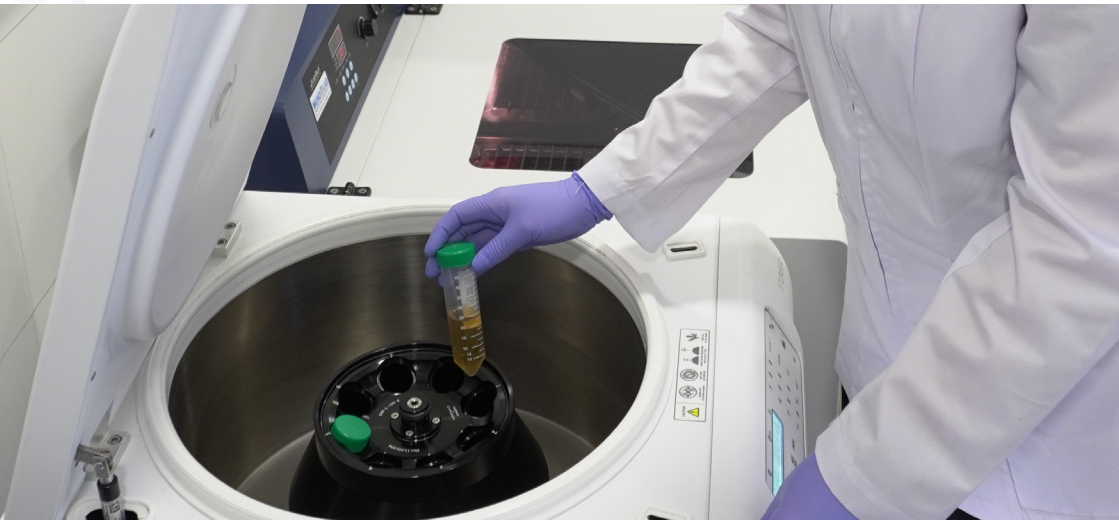
- Cu, Fe, Ag, As, Hg, Al, Zn, Pb, Co, Cd, Cr, Ca, Ni
- Digestión tradicional o por microondas



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

- Salmonella
- Enterobacterias
- Recuento de Aerobios Mesófilos
- Coliformes Totales
- Hongos y Levaduras

*Análisis Acreditado por A2LA (Certificado N°5980.01) bajo ISO/IEC 17025:2017





+56 41 3837500



contacto@innococon.cl



Calle Central S/N sitio 3, Lote 4 Mz C.
Parque Industrial Escuadrón 1, Coronel Chile

WWW.INNOCON.CL

