

SERVICIOS TECNOLÓGICOS DE PROCESOS ALIMENTARIOS

NOMBRE DEL SERVICIO	DESCRIPCIÓN
Análisis Micro-biológicos	Permiten la detección de microorganismos en nuestras de alimentos y aguas, para garantizar que estos productos estén libres de microorganismos que dañan la salud, asegurando de forma a la calidad sanitaria
Análisis Bromatológicos	Determinan los componentes macro nutricionales, para conocer la calidad de los productos alimenticios.
Análisis de Suelo	Análisis químicos y físicos para determinar el contenido de nutrientes y características presentes en una muestra de suelo, esenciales para el desarrollo de las Plantas.
Análisis Físico Químico de agua	Análisis realizados para conocer la composición y características de muestras de agua residual.
Análisis de Físico Químicos	El análisis de las propiedades fisicoquímicas de los alimentos y el agua es uno de los aspectos principales en el aseguramiento de su calidad. Cumple un papel importante en la determinación del valor nutricional, en el control del cumplimiento de los parámetros, exigidos por los organismos de la salud pública y también para el estudio de las posibles irregularidades como adulteraciones y falsificaciones
Análisis de Aguas Purificada	Determina los parámetros físicos y químicos requeridos por la Secretaria de Salud para una muestra de agua; de manera que se garantice que ésta es apta para consumo humano

