



#3001

Análisis de Calidad de Grasas y Aceites

ANÁLISIS DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

DESCRIPCIÓN

Ofrecemos una serie de análisis para determinar la calidad y la composición de grasas y aceites usando métodos estándares (AOCS, IUPAC, IOC), incluyendo ensayos analíticos para la determinación de componentes mayoritarios y minoritarios (ácidos grasos totales, libres, omega-3 y trans, triglicéridos, tocoferoles, esteroides, ceras, otros).

EQUIPAMIENTO DISPONIBLE

- HPLC Waters Alliance
- Espectrofotómetros UV VISIBLE PG Instruments
- GC Hewlett Packard modelo 4890D
- GC Perkin Elmer Clarus 580 con FID y on column injector
- GC Agilent 7820 con inyector Split y FID

APLICACIONES

Aceites vegetales y lecitinas / Grasa animal / Alimentos grasos / Aceites de pescado / Aceite de oliva / Productos oleaginosos / Grasas / Margarinas.

CONTACTO

Oficina de Transferencia
de Tecnología

✉ ott@plapiqui.edu.ar

🌐 plapiqui.edu.ar/ott

☎ +54 291 4037200 - Int 217/214

📞 +54 9 291 4261644