

# LISTADO DE ANÁLISIS REALIZADOS POR Laboratorio de Servicios-ICYTAL

Fecha de actualización: 30/11/2021

ANÁLISIS QUÍMICOS DE LECHE FLUIDA		
CODIGO	ANÁLISIS	METODO
Q1-1	Acidez Titulable	NCh 1738 Of.98
Q1-2	Acidez Titulable potenciométrica	NCh 1738 Of. 98
Q1-3	Cenizas	AOAC 945.46:2007
Q1-5	Cloruros	Titulación Nitrato de Plata Leg. La
Q1-6	Lactosa [A]	Enzimático ISO 5765-2:2002
Q1-7	D-Galactosa	Enzimático ISO 5765-2:2002
Q1-8	Materia Grasa	Gerber NCh 1016/1 Of 1998
Q1-9	Materia Grasa [A]	Röse Gottlieb ISO 1211:2010 (E)
Q1-9.1	Materia Grasa [A]	Röse Gottlieb ISO 1737:2008 (E)
Q1-10	Materia Grasa Leche descremada	Röse Gottlieb ISO 7208:2008 (E) (doble extracción)
Q1-11	pH	Potenciométrico NCh 1671:1979
Q1-12	Proteínas [A]	Semi micro Kjeldhal ISO 8968-3 2004
Q1-15	Sólidos Totales [A]	ISO 6731:2010/IDF21:2010
ANÁLISIS QUÍMICOS DE LECHE Y SUERO EN POLVO		
CODIGO	ANÁLISIS	METODO
Q2-1-A	Acidez Titulable	ISO 6092:1980 (E)
Q2-1-B	Acidez Titulable	AOAC 947.05:2007
Q2-1-C	Acidez Titulable	NCh 1678 Of 2008
Q2-2	Cenizas	AOAC 930.30:2007
Q2-3	Cloruros	AOAC 935:2007
Q2-4	Densidad	Niro Atomizer A2a/ISO 8967:2005
Q2-5	Lactosa [A]	Enzimático ISO 5765-2:2002
Q2-6	Dispersabilidad	FIL-IDF 87:1979
Q2-7	Grasa libre superficial	Niro Atomizer Mét. A 10 a
Q2-8	Humectabilidad	FIL-IDF 87:1979
Q2-9	Humedad [A]	Gravimétrico DA_MP_AQ_09 Ed 30/10/14, basado en FIL-IDF 26A:1993
Q2-11	Índice de insolubilidad	NCh 1677:2008 ISO 8156:2005
Q2-12	Sedimentación	ADMI bulletin 916
Q2-13	Materia Grasa	Hidrólisis Acida AOAC 954,02 2007
Q2-14	Materia Grasa	Gerber-Teichert
Q2-15	Materia Grasa [A]	Röse Gottlieb ISO 1736:2008 (E)
Q2-16	Materia Grasa (suero en polvo)	GEO Niro Method A 95:1995
Q2-17	Partículas Quemadas	Disco de Agua ADMI
Q2-18	Proteínas [A]	Semi micro Kjeldahl ISO 8968-3 2004
Q2-19	Minerales (Na, K, Ca, Mg, Fe, Cu ó Zn)	Journal of AOAC Vol. 83, No. 5, 2000
Q2-19.1	Sólo un mineral por muestra	Journal of AOAC Vol. 83, No. 5, 2000
Q2-20	Tamaño Partícula Granulometría	Mét.Nº 48A Niro Atomizer
Q2-21	Proteína sérica (WPNI)	Niro atomizer Nº A21a
Q2-22	Fósforo	AOAC 986.24. 2007
Q2-22.1	Sólo un análisis de fósforo por muestra	AOAC 986.24. 2007

# LISTADO DE ANÁLISIS REALIZADOS POR Laboratorio de Servicios-ICYTAL

Fecha de actualización: 30/11/2021

ANALISIS QUIMICOS DE MANTEQUILLA		
CODIGO	ANALISIS	METODO
Q4-1	Humedad	ISO 3727-1:2001 IDF80-1:2001 (Gravimétrico)
Q4-2	Indice de Acidez	FIL-IDF 6A:1969
Q4-3	Indice de Peróxidos	ISO 3976/IDF 74: 2006
Q4-4	Indice de Refracción	FIL-IDF 7A:1969
Q4-5	Indice de Saponificación	B.S. 769:1961
Q4-6	Indice de Yodo	Hanus AOAC 1970
Q4-7	Materia Grasa	Gerber-Roeder
Q4-8	Punto de fusión	B.S: 684 Sección 1,3: 1976
Q4-9	Sal	ISO 1738/IDF12:2004
Q4-10	Sólidos No Grasos SNG	FIL-IDF 11:1960
ANALISIS QUIMICOS DE QUESO-QUESILLO		
CODIGO	ANALISIS	METODO
Q5-1	Cenizas	FIL-IDF 27:1964
Q5-2-A	Materia Grasa	Gerber Van Gulik ISO 3433:2008
Q5-2-B	Materia Grasa	ISO 1735:2004(E)
Q5-3	Humedad	Gravimétrico ISO 5534:2004
Q5-5	pH	Potenciométrico B.S. 770:1963
Q5-6	Proteínas [A]	Semi micro Kjeldahl ISO 8968-3 2004
Q5-7	Sal (cloruros)	AOAC 935,43 :2007
ANALISIS QUIMICOS DE PRODUCTOS FERMENTADOS		
CODIGO	ANALISIS	METODO
Q6-1	Acidez	ISO 11869:1997
Q6-2	Sólidos totales	ISO 13580:2005
Q6-3	Materia Grasa	Norma Francesa AFNOR 1963
Q6-4	pH	Potenciométrico
Q6-5	Proteínas [A]	Semi micro Kjeldahl ISO 8968-3 2004
Q6-6	Viscosidad	Viscosímetro Visco Star R
ANALISIS ALIMENTOS EN GENERAL		
CODIGO	ANALISIS	METODO
Q8-1	Cenizas	Gravimétrico
Q8-2	Determinación Acidez	Titulación potenciométrica
Q8-3	Determinación Humedad	Gravimétrico
Q8-4	Determinación pH	Potenciométrico
Q8-6	Determinación de materia grasa	Weibull – Bernthrop ISO 8262:2005
Q8-7	Carbohidratos Disponibles	Por diferencia
Q8-8	Grado Alcohólico (cerveza)	Destilación
Q8-9	Grado Gelatinización	Cereal Chemistry 51:364
Q8-10	Determinación Acidez (jugos)	AOAC 945.15:2007
Q8-11	Vitamina A, C, D, E	J of AOAC 2003
Q8-12	Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, B12	Bioanal Gem 2007
Q9-1	Índice de Peróxido	ISO 3976/IDF 74: 2006

# LISTADO DE ANÁLISIS REALIZADOS POR Laboratorio de Servicios-ICYTAL

Fecha de actualización: 30/11/2021

ANÁLISIS QUÍMICOS DE ACEITES Y GRASAS		
CODIGO	ANÁLISIS	METODO
Q9-1	Índice de Peróxido	ISO 3976/IDF 74: 2006
Q9-2	Índice de Yodo	Hanus AOAC 1970
Q9-3	Índice de Saponificación	B.S. 769:1961
Q9-4	Punto de Fusión	B.S. 684 Sección 1,3: 1976
Q9-5	Índice de acidez	FIL-IDF 6A:1969
Q9-6	Índice de refracción	FIL-IDF 7A:1969
ANÁLISIS Y SERVICIOS VARIOS		
CODIGO	ANÁLISIS	METODO
Q10-4	Det. Ácido Ascórbico (Vit. C)	Met. Titulación AOAC 985:33 2007
Q10-11	Viscosidad	Viscosímetro Visco Star R
Q10-12	Oxígeno residual	Instrumental
Q10-13	Hermeticidad envases	Vacío bajo el agua
Q10-15	Actividad de agua (aW)	aW-Wert-Messert
Q10-18	Perfil de ácidos grasos (incluye trans)	AOAC 963,22: 2005 (Cromatografía de gases)
Q10-20	Colesterol	Dairy Science 81, 1988 (Cromatografía de gases)
Q10-21	Perfil de Azúcares	AOAC 984,22:1984 (HPLC)
Q10-23	Contenido neto	NCh 1650/1 y NCh 1650/2
Q10-24	TBA (carnes)	C. Tomas 1988