

Principales Servicios:

Este Laboratorio realiza la Caracterización de Canales: Rendimiento de la canal caliente y fría, medidas de canal, espesor de grasa dorsal, punto GR, área ojo de lomo, índice de compacidad de canal índice de compacidad de pierna, composición de la canal y relación M/H/G. También ofrece el Análisis Instrumental de Carne: pH, ternura, pérdidas por cocción, capacidad de retención de agua, composición tisular, color de músculo y color de grasa. Así mismo, se realiza Análisis Sensorial de Carnes: Análisis de consumidores, panel sensorial y focus group. Finalmente, este laboratorio realiza el Análisis de Ácidos Grasos: Identificación de 37 ácidos grasos, CLA, %MUFA, %PUFA, %SUFA y relación n6/n3.



Área de desarrollo científico

Objetivos:

Desarrollar técnicas analíticas y experimentales en el área de Química Analítica, fisiología y Biología Molecular. Además de diseñar y optimizar técnicas de laboratorio para el análisis de productos cárnicos y modelos de producción animal.

Acercar los avances en la tecnología de la carne a la comunidad, mediante la publicación de material científico y técnico en revistas nacionales e internacionales, además de la participación en congresos y eventos masivos.

Productos y servicios de laboratorio.

Escrito por Viviana Vera
