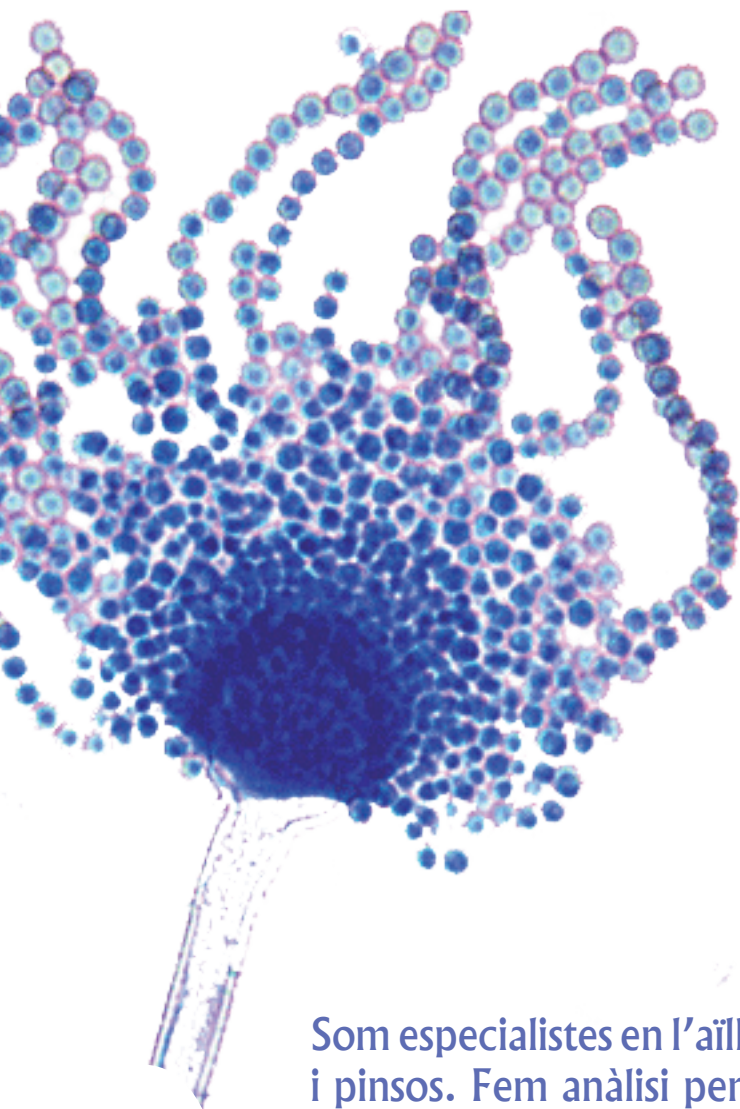


# Servei de Qualitat Microbiològica en el Sector Agroalimentari

Un servei científicotècnic (SCT)  
de la Universitat de Lleida



## Sabies que...

- Més d'un 25% de la producció mundial d'aliments està contaminada per micotoxines?
- Un 40% dels cereals poden contenir una o més micotoxines?

Les empreses del sector de l'alimentació animal estan en el punt de mira de la UE:

La Directiva comunitària 2003/100, sobre substàncies indesitjables en l'alimentació animal, estableix els límits per a l'aflatoxina B<sub>1</sub> en pinsos.

La UE obliga a l'anàlisi d'aflatoxina B<sub>1</sub> en pinsos.

La Recomanació de la Comissió Europea de 17 de agost de 2006, sobre presència de deoxinivalenol, zearalenona, ocratoxina A, toxines T-2 i HT-2 i fumonisines en productes destinats a alimentació animal, estableix valors orientatius de micotoxines per al sistema d'APPCC de les empreses de pinsos.

Som especialistes en l'aïllament de fongs micotoxigènics en aliments i pinsos. Fem anàlisi per HPLC o ELISA de:

- Aflatoxina B<sub>1</sub> i aflatoxines totals
- Ocratoxina A
- Zearalenona
- Fumonisines
- Toxina T-2
- Deoxinivalenol



Dr. Antonio J. Ramos  
ajramos@tecal.udl.es  
Tel: +34 973702811  
Fax +34 973702596

Campus ETSEA  
Departament de Tecnologia d'Aliments  
Av. Alcalde Rovira Roure, 191  
25198 LLEIDA