

## Equipaments

El Servei Científicotècnic de Qualitat Microbiològica en el Sector Agroalimentari compta amb una dotació instrumental avançada i un personal altament qualificat, fet que assegura la fiabilitat dels resultats obtinguts, subjectes a estrictes normes de **qualitat i confidencialitat**.

L'**equipament** que oferim als nostres clients inclou:

- Cromatògraf líquid d'alta resolució (HPLC), amb detectors d'absorbància i fluorescència
- Cromatògraf de gasos
- Lector de plaques ELISA
- Medidor de l'activitat d'aigua
- Microscopi de llum visible i d'epifluorescència
- Infraestructura completa per a l'anàlisi microbiològica

És possible la utilització de les instal·lacions del servei en **règim d'autoservei**.

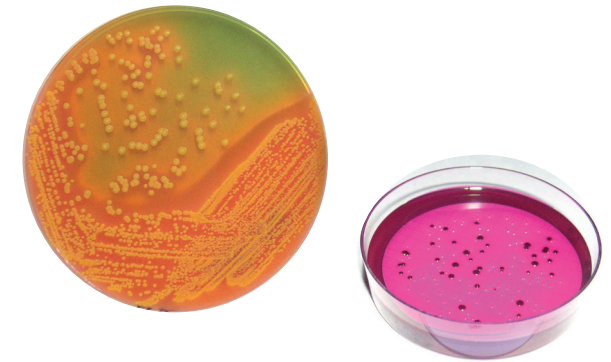
Dr. Antonio J. Ramos  
ajramos@tecal.udl.es  
Tel: +34 973702811  
Fax +34 973702596

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



Universitat de Lleida

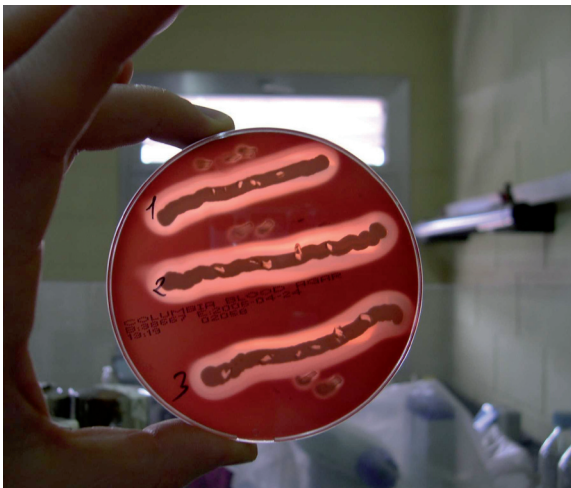
## Serveis Científicotècnics



El Servei Científicotècnic de Qualitat Microbiològica en el Sector Agroalimentari ofereix:

**Suport tècnic, assessorament científic i formació de manipuladors d'aliments en l'àmbit de les determinacions microbiològiques d'aliments, d'aigües i d'ambients.**

La unitat està especialitzada en l'aïllament de fongs micotoxigènics en aliments i pinsos.



[www.udl.cat/recerca/oficina/sct.html](http://www.udl.cat/recerca/oficina/sct.html)

**Qualitat Microbiològica en el Sector Agroalimentari**

## Servei Científicotècnic de Qualitat Microbiològica en el Sector Agroalimentari

El Servei Científicotècnic de Qualitat Microbiològica en el Sector Agroalimentari cobreix un **ampli ventall de microorganismes**, en especial els que ocasionen problemes en els aliments, ja sigui perquè són l'origen de la seva alteració microbiològica o perquè es tracta de microorganismes patògens. Les determinacions es realitzen seguint les estrictes normes ISO o AFNOR.



A més, la unitat ha esdevingut un **grup de referència a nivell nacional** pel que fa a l'anàlisi i investigació en l'àmbit de les **floridures filamentoses i les seves micotoxines**.



### Especialistes en l'anàlisi de micotoxines per HPLC o ELISA:

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

### Determinacions microbiològiques:

- Recompte de microorganismes aerobis mesòfils a 30 °C
- Recompte de fongs i llevats
- Recompte d'*Enterobacteriaceae*
- Recompte de coliforms
- Recompte de coliforms termotolerants
- Recompte d'*Escherichia coli*
- Recompte de *Clostridium perfringens*
- Recompte d'estafilococs coagulassa positius (*Staphylococcus aureus*)
- Recompte de *Bacillus cereus*
- Recompte d'anaerobis sulfito-reductors
- Recompte de bacteris anaerobis
- Recompte d'estreptococs fecals
- Recompte de bacteris làctics
- Recompte d'espores a 30 °C
- Recompte d'espores a 55 °C
- Investigació de *Salmonella*
- Investigació de *Listeria monocytogenes*
- Anàlisi microbiològica completa d'aigües
- Control d'estabilitat i esterilitat de conserves (amb o sense identificació d'espècies)
- Identificació de microorganismes per tècniques culturals i/o microscòpiques
- Identificació de microorganismes mitjançant tires API
- Altres determinacions a demanda del client

## Serveis

### Secció de fongs i micotoxines:

- Aïllament i identificació de fongs a nivell de gènere o d'espècie
- Anàlisi de micotoxines en aliments (mètode ELISA o per HPLC): aflatoxines, zearalenona, fumonisines, ocratoxines, tricotecens (deoxinivalenol, toxina T-2, diacetoxiscirpenol), patulina, etc.
- Determinació de l'eficàcia de compostos adsorbents de micotoxines

### Altres serveis relacionats amb la demanda de la indústria:

- Determinació de l'activitat d'aigua d'aliments
- Control microbiològic d'aire, superfícies i manipuladors
- Cursos de manipuladors d'aliments
- Realització de cursos pràctics de formació i/o reciclatge en tècniques d'anàlisi microbiològiques per a grups reduïts
- Assessorament científic per a la implantació del sistema APPCC