

Análisis Realizados

Caracterización Física
Granulometría
Color
Consistencia
Viscosidad
Dureza
Análisis de Textura por Analizador
Análisis Microscópico
Análisis de pH
Análisis de acidez
Análisis de Grados brix
Análisis Proximal
Fibra dietética
Azúcares por HPLC
Perfil de Ácidos grasos
Capacidad Antioxidante
Vitamina A
Vitamina C
Minerales
Proceso térmico
Vida de Anaquel
Índice de Peróxido
Análisis Sensorial



Excelencia que trasciende

Universidad del Valle de Guatemala

Tel.: 2364-0336/40 y 2364-0492/7
18 Avenida 11-95, Zona 15, Vista Hermosa III
Guatemala, Guatemala.

www.uvg.edu.gt

Programa Invest Alimentos



Dónde obtener más información:

Licda. Ana Silvia Colmenares de Ruiz
Oficina II1-207 Tel.: 2368-8319
Correo electrónico: asruiz@uvg.edu.gt

Licda. Patricia Palacios de Palomo
Oficina II1-207 Tel.: 2368-8319
Correo electrónico: ppalomo@uvg.edu.gt



Excelencia que trasciende

Facultad de Ingeniería



Introducción

El programa Invest-Alimentos se estableció en el Instituto de Investigaciones de la Universidad del Valle de Guatemala en respuesta a las necesidades de la Industria de Alimentos. Este programa ofrece servicios de Asesoría Técnica y Analítica a la Industria. Cuenta con el apoyo de profesionales de experiencia en el área de Química Analítica, Evaluación Sensorial (Aceptación y Preferencia), Formulación y Desarrollo de Nuevos Productos, Vida Útil o de Anaquel.

Objetivos

General

Estrechar los vínculos entre la Universidad y la Industria de Alimentos.

Específico

1. Brindar asesoría técnica y analítica a la Industria de Alimentos.
2. Contribuir a la resolución de los problemas específicos presentados por la Industria.

Servicios

Análisis Físicos

- Caracterización Física, (peso promedio, dimensiones promedio, etc).
- Granulometría (distribución del tamaño de partícula).
- Color (Hunterlab).
- Textura:
 - Consistencia (Consitómetro Bostwick)
 - Viscosidad (Viscómetro Brookfield)
 - Análisis Reológico (textura a través de Texture Analyzer)
 - Dureza (penetrómetro)
 - Análisis Microscópicos

Análisis Fisicoquímicos

- Determinación de pH y acidez.
- Actividad de Agua (Aqualab Water Activity Meter, Decagon).
- Grados Brix (sólidos solubles).

Análisis Químicos

Análisis Proximal (humedad, cenizas, fibra cruda, proteína, grasa y carbohidratos por diferencia).

Análisis de Carbohidratos

- Azúcares por HPLC.
- Perfil de Ácidos Grasos Cis- trans.
- Capacidad Antioxidante por el método de DPPH.

Micro nutrientes:

- Vitamina A (como UI de palmitato de retinol)
- Vitamina C
- Minerales
- Hierro, cobre, zinc, calcio, sodio, potasio

Otros Servicios:

- Determinación de Proceso Térmico de acuerdo a los estándares del FDA.
- Determinación Acelerada de Vida de Anaquel Análisis Sensorial (Perfil descriptivo del producto, aceptabilidad y preferencia, diferencias, etc).
- Asesoramiento en Buenas Prácticas de Manufactura.
- Asesorías a la Industria.
- Desarrollo de Productos.
- Evaluaciones Tecnológicas de Procesos Nuevos o Aditivos.
- Estudios de Vida de Anaquel Acelerada.
- Etiquetado Nutricional.