

DISEÑO Y CONTROL DE NUEVOS PRODUCTOS		
MATRIZ	OBJETO DEL ANÁLISIS	TÉCNICA DE DETERMINACIÓN
Alimentos en general	Análisis nutricional: Proteínas Hidratos de Carbono totales y azúcares Grasas totales Fibra alimentaria Humedad	Técnicas aprobadas por la AOAC
	Minerales totales y específicos (sodio, calcio, magnesio, hierro, selenio, etc.)	ICP-MS o ICP-OES
	Perfil completo de ácidos grasos (saturados e insaturados, omega-3, omega-6, etc.)	GC/FID
	Colesterol	GC/MS . Técnica acreditada para la determinación en piensos.
	Alergenos	Técnicas aprobadas por la AOAC
ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL/CADUCIDAD		
EFFECTOS DE ADITIVOS Y COADYUVANTES		
INVESTIGACIÓN Y DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES		