



Serveis

1. Paràmetres físics per a la predicció de la qualitat de les matèries primeres:

- » Conductivitat, pH, multifreqüència, impedància, capacitat de retenció d'aigua, color, greix intramuscular, textura, NIRS, RMN, etc.
- » Desenvolupament de sondes no invasives On-line.
- » Calibració i determinació del llindar de lectura per sondes, segons la matriu de l'aliment.
- » Suport al desenvolupament de sensors i biosensors.

2. Característiques bioquímiques del múscul relacionades amb la qualitat de la carn i del peix:

- » Contingut de pigments, enzims oxidatius i glicolítics.
- » Capacitat de retenció d'aigua (CRA).
- » Proteïnes i lípids estructurals.

3. Proteomes:

- » Identificació de proteïnes relacionades amb l'expressió gènica sota diferents condicions i tractaments de producció.

4. Anàlisi d'enzims:

- » Proteases, lipases, enzims oxidatius i antioxidants, enzims plasmàtics (LDH, ICOH).

5. Lípids:

- » Triglicèrids i lípids de membrana relacionats amb l'estructura dels aliments.

6. Caracterització sensorial

- » Matèries primeres i aliments envasats en relació amb la genètica, nutrició, cultiu i tractaments ante i post mortem, condicions de post-collita, etc.

7. Estudis de la vida útil dels aliments (veieu full d'Anàlisi de Producte)

Aplicacions

- » Caracterització dels atributs dels aliments orgànics.
- » Robòtica aplicada a la selecció qualitativa On-line d'aliments pel sistema de multi-sensors.
- » Sondes On-line per a la detecció de la composició de matèries primeres (magre i greix) abans o durant el procés de mescla®.
- » Efectes dels antibiòtics en l'expressió gènica i proteomes: Efecte de la millora genètica i producció d'aliments sobre les característiques dels proteomes.
- » Estudi de lípids i proteïnes relacionats amb la millora genètica i la nutrició animal per a la millora de la seguretat i la qualitat sensorial del producte.