

El Grupo ANALIZA CALIDAD está capacitado para la realización de análisis de los distintos productos apícolas: miel, polen, propóleo, jalea real y cera.

Análisis Microbiológicos: Las determinaciones de **parámetros indicadores** incluyen el análisis de aerobios mesófilos, enterobacterias, mohos y levaduras, coliformes totales, coliformes fecales, estafilococos ADNasa +, estreptococos y microorganismos esporulados, psicotróficos...

También se realizan ensayos para la determinación de **microorganismos patógenos** como Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Salmonella, Staphylococcus aureus, enterobacterias, E. coli y Shigella.

Análisis Bromatológicos: determinan la composición mayoritaria de los productos apícolas: humedad, grasa, proteína, proteína digestible, aminoácidos, cenizas, hidratos de carbono, fibra bruta, fibra ácido detergente, lignina, almidón, composición de azúcares (fructosa, sacarosa, maltosa, glucosa...), actividad de agua (Aw), elementos minerales.

Control de calidad del producto: Realizamos análisis relacionados con la calidad del producto, tanto en miel (color, acidez libre, lactónica y total, prolina, HMF, humedad, pH, conductividad, relación fructosa/glucosa, actividad diastásica) como en polen (aw, pH, humedad, indicadores de frescura: relación prolina/glutámico, aminoácidos libres...).

Igualmente realizamos **ensayos de vida útil** para polen fresco que incluyen análisis sensoriales, microbiológicos y físico-químicos.

Análisis palinológico de miel y polen: en el Grupo ANALIZA CALIDAD contamos con expertos en melitopalínología que realizan **análisis botánicos** de la(s) especie(s) predominante(s) y completos.

A su vez, también realizamos **análisis de residuos y contaminantes mediante** la determinación de residuos de antibióticos (cloranfenicol, sulfonamidas...) **y de plaguicidas** (en miel, cera, polen...) así como la determinación de **micotoxinas** (aflatoxinas, ocratoxina A...)

