

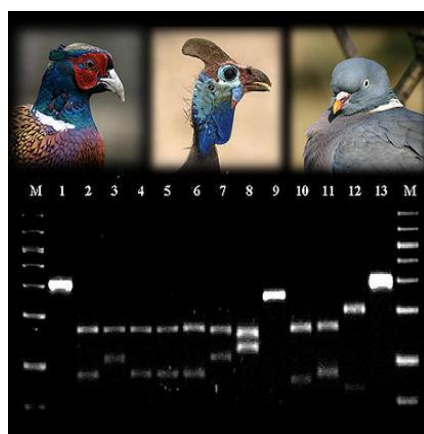
*El Grupo ANALIZA CALIDAD ofrece a sus clientes la capacidad de Identificar y autenticar especies en productos cárnicos, pescados, piensos y sus materias primas en alimentación humana y animal mediante técnicas de Biología molecular por análisis del ADN mediante la reacción en cadena de la polimerasa (PCR).*

*En el caso de productos de la pesca la legislación actual obliga a la identificación en el etiquetado de la especie a la que pertenece el producto, tanto en alimentos frescos como congelados.*

*La clasificación de especies de Gádidos en pescados procesados es muy importante por el valor comercial de cada especie, por ello conocer si se trata de bacalao del atlántico: *Gadus morhua* ó *Gadus macrocephalus* es muy importante comercialmente y legalmente. También especies de Atún y bonito que por la gran cantidad de especies de Túnidos como pueden ser: *Thunnus obesus*, *Tunnus alalunga*...*

*En productos cárnicos ofrecemos servicios de autenticación de especies como pueden ser: Pollo (*Gallus gallus*), Vaca (*Bos taurus*), Cerdo (*Sus scrofa*), Oveja (*Ovis ovis*), Cabra (*Capra hircus*), Conejo (*Oryctolagus caniculus*). Con ello se pueden confirmar la presencia en derivados cárnicos de determinadas especies y con ello poder saber los requerimientos técnicos de fabricación, legales de composición o motivadas por prescripciones religiosas (halal y kosher).*

*En piensos y sus materias primas es muy importante el conocer la existencia de especies tales como harinas de carne en piensos acabados, presencia de determinadas especies en piensos de animales que van luego al consumo humano, como por ejemplo el problema del mal de las vacas locas.*



*Con todo ello nuestro departamento de Biología molecular del Grupo les asesorará para el cumplimiento de la legislación nacional y comunitaria en identificación y autenticación de especies.*