

EMPRESAS AUXILIARES

El Grupo Analiza Calidad amplía su número de técnicas acreditadas

Con estos avances, esta firma de origen burgalés integrada por 9 laboratorios en toda España brinda un mayor servicio a la industria alimentaria en materia de seguridad

DB / BURGOS

Proporcionar productos seguros, además de satisfacer las demandas por parte de los consumidores, es el principal objetivo de la industria de la alimentación y bebidas, cuyo futuro se asienta en la apuesta por la calidad, la seguridad alimentaria y la innovación. Una tarea en la que la industria no está sola, pues para contribuir a la mejora continua en las empresas del sector agroalimentario, el Grupo Analiza Calidad, red empresarial compuesta por 9 laboratorios, pone en marcha cada año nuevas soluciones analíticas de cara al cumplimiento legal y de las necesidades de sus clientes en el campo alimentario, agrario y ganadero, así como en los de medioambiente y productos farmacéuticos, cosméticos e industriales.

El esfuerzo e inversión en mejora continua de sus equipos es constante desde 2001 en todo el Grupo. Dentro de su firme compromiso para ofrecer a sus clientes los mejores resultados, son el único laboratorio privado de España en ofrecer el metil-mercurio de forma acreditada. Además, en el último año han ampliado el número técnicas acreditadas de varios de sus laboratorios según la norma internacional UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

Las ampliaciones corresponden a diversos procesos:

- **Nutricional Completo con fibra alimentaria total en Alimentos** (excepto productos lácteos, café, extractos de café y alimentos con



Luis María Gallego, director general de Analiza Calidad (i.), con parte del equipo técnico del Grupo. / ANALIZA CALIDAD

un alto contenido en azúcar), para cumplir con el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

- **Cromatograma de Ácidos Grasos** con detector de ionización de llama (GC-FID) en grasa extraída de alimentos y piensos y aceites vege-

tales y grasas animales, lo que les permite determinar de forma acreditada en un único barrido 44 ácidos grasos.

- **Alveograma en Harinas de Trigo**, para determinar las propiedades reológicas de la harina (Fuerza (W), Equilibrio (P/L) Tenacidad (P)

Índice de hinchado (G) Extensibilidad (L).

- **Recuento en placa de *Listeria monocytogenes*** en alimentos, piensos y materias primas.

- **Detección de *Listeria monocytogenes*** en superficies en contacto con alimentos.

LA INVERSIÓN
 EN MEJORAS ES
 CONSTANTE
 DESDE EL AÑO
 2001

- **Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 por cromatografía líquida** con detector de fluorescencia en cereales y harinas de cereales, frutos secos y materias primas de piensos.

- **Histamina por cromatografía líquida** con detector DAD en pescado y conservas de pescado.

- **Acrilamida por cromatografía líquida** con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) en productos de panadería, snacks y productos a base de patata.

- **Nitrato y Nitrito por cromatografía iónica** con detector DAD en carnes y derivados cárnicos.

- **Sulfadiazina por cromatografía líquida** con detector DAD en piensos compuestos medicamentosos.

Estas nuevas ampliaciones mejoran sensiblemente el potencial del Grupo Analiza Calidad para el control de la calidad de los alimentos, piensos y sus materias primas, ayudando a la consecución de los objetivos fijados por los diferentes reglamentos y a la mejora la seguridad y calidad para el mayor disfrute de los consumidores y tranquilidad de la industria alimentaria.