

Análisis de alimentos

Laboratorio de Análisis de Alimentos

- ANTIOXIDANTES • POLIFENOLES • DAÑO OXIDATIVO
- LÍPIDOS • PROTEÍNAS



Laboratorio de Análisis de Alimentos

El Centro de Nutrición Molecular y Enfermedades Crónicas (CNMEC), de la Pontificia Universidad Católica de Chile, dirigido por el Dr. Federico Leighton, pone a disposición de la industria alimentaria su **Laboratorio de Análisis de Alimentos**.

Este laboratorio realiza mediciones bioquímicas en alimentos, en el área de antioxidantes y daño oxidativo, lípidos y proteínas.

• ANÁLISIS

CAPACIDAD ANTIOXIDANTE TOTAL

- ORAC (*Oxygen Radical Absorbance Capacity*)
 - ORAC hidrosoluble
 - ORAC liposoluble
- FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*)
- TRAP (*Total Reactive Antioxidant Potential*)
- TAR (*Total Antioxidant Reactivity*)

DETERMINACIÓN DE ANTIOXIDANTES ESPECÍFICOS

- Vitamina C
- Vitamina E
- *gamma*-Tocoferol
- beta-Caroteno
- Licopeno
- Otros antioxidantes específicos

POLIFENOLES EN ALIMENTOS

- Polifenoles totales
- Perfil de polifenoles
- Flavonoides totales
- Perfil de flavonoides
- Antocianinas totales
- Perfil de antocianinas y procianidinas
- Taninos totales

MARCADORES DE DAÑO OXIDATIVO

- Carbonilos
- TBARS
- Otros

LÍPIDOS EN ALIMENTOS

- Grasas totales
- Perfil de ácidos grasos
- Ácidos grasos libres
- Índice de peróxidos
- Acidez
- Colesterol

PROTEÍNAS

- Perfil de aminoácidos

OTROS PROCEDIMIENTOS

- Es posible realizar otras mediciones. Consultar.