



Analisi agroalimentari

Ad occhio nudo, alimenti confezionati quali zuppe, marmellate, oli, miele possono sembrarci sicuri e affidabili.

Talvolta però può accadere che questi rivelino la presenza di muffe o batteri che ne alterano la composizione causando anche gravi danni all'uomo.

Ecco perché un'analisi accurata di questi cibi è uno strumento essenziale per proteggere la salute dei consumatori, garantire la conformità normativa e tutelare la reputazione dei produttori.

Quali elementi dannosi possiamo trovare negli alimenti?

- Batteri patogeni come Salmonella, listeria, Escherichia coli, muffe e lieviti;
- Corpi estranei come residui di vetro, plastica, metalli;
- Pesticidi, additivi non autorizzati, allergeni non dichiarati o residui di farmaci.

La loro presenza è spesso invisibile, e per questo causa di problematiche di cui ci si accorge purtroppo solo a posteriori.

Foraggi e silomais

Ogni partita di foraggio o silomais è diversa. Umidità, contenuto proteico, fibra, energia e fermentazione variano in base alle stagioni, alla conservazione e alla zona di raccolta. Molto frequente poi è la presenza di aflatossine, muffe altamente tossiche in quantità eccessive, che possono attaccare i nutrienti e danneggiarli.

Ecco dunque che un'analisi accurata permette all'allevatore e all'azienda agricola di avere chiaro lo stato dei propri alimenti, evitando squilibri nutrizionali e patologie metaboliche.



Controllare periodicamente i valori di aflatossina è inoltre un obbligo per chi possiede e gestisce questo tipo di nutrimento.

Oli

Effettuiamo analisi chimiche e fisiche che determinano l'acidità, il numero di perossidi (ovvero tutte quelle alterazioni che indicano lo stato ossidativo di un prodotto) e la composizione in acidi grassi, per valutarne la freschezza e la genuinità.

Marmellate

Nelle marmellate invece verifichiamo il contenuto di zuccheri, acidità, pH ricercando anche eventuali additivi come coloranti e conservanti.

Ci premuriamo inoltre di controllare la presenza di muffe e lieviti per garantire la sicurezza e la corretta conservazione del prodotto.

Miele

Misuriamo zuccheri e umidità per valutarne qualità e conservazione, e ricerchiamo residui e contaminanti per garantire la sicurezza. Controlliamo anche indicatori di freschezza e corretto trattamento termico, come attività diastatica e HMF.

