

## Departamento de Aceites y Grasas

La actividad analítica del departamento se dedica, principalmente, a determinar características fisicoquímicas de productos como:

- Aceite de oliva virgen.
- Verduras y hortalizas, con especial dedicación a tomates frescos y elaborados.
- Rendimiento de aceitunas y orujo.
- Semillas oleaginosas. Grasas animales y vegetales.
- Pimentón.
- Productos cárnicos y derivados (conservas, embutidos crudos y curados).
- Perfil de ácidos grasos en grasa de cerdo.
- Valor energético en alimentos.
- Conservas y semiconservas. Productos deshidratados o liofilizados; encurtidos y ensartados vegetales. Condimentos y especias (ajo, cebolla en polvo, deshidratados, pimienta, etc.). Bebidas estimulantes (té, café, sucedáneos de café). Salsas.

### **Determinaciones acreditadas por ENAC:**

<b>PRODUCTO</b>	<b>ENSAYO</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>
Aceites de oliva	Grado de acidez por volumetría	Reglamento CEE 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo II
Aceites de vegetales comestibles	Grado de acidez por volumetría ( $\geq 0.1\%$ )	Procedimiento interno PE E-403

El departamento ofrece la posibilidad a las industrias de la realización de análisis contradictorios de Aceite de oliva virgen.