

## Departamento de Análisis de Productos Lácteos

El departamento tiene como objetivo principal prestar servicio analítico a la industria láctea de Extremadura, desde el sector primario (ganaderos y cabaña ganadera) hasta el producto final elaborado. Los análisis van dirigidos a determinar la calidad en la leche y en diversos productos lácteos.

Para cumplir su objetivo, el departamento está dotado con equipos entre los que cabe destacar:

- Bactoscan FC : Contador de unidades formadoras de colonias mediante la técnica de citometría de flujo.
- Milkoscan FT : Equipo de infrarrojos basado en FTIR para determinar parámetros fisicoquímicos de la leche como materia grasa, proteína, extracto seco, densidad, lactosa o agua añadida.
- Fossomatic : Contador de células somáticas en leche mediante citometría de flujo.
- Electroforesis por isoelectroenfoque.
- Equipos auxiliares como sembradores automatizados, pHímetros, agitadores, digestores, estufas, congeladores, etc.

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

PRODUCTO A ENSAYAR	ENSAYO	MÉTODO DE ENSAYO
Queso	Extracto Seco por gravimetría (40% – 70%)	Procedimiento Interno PE E-200
	Materia Grasa por gravimetría sobre producto (20% - 40%) sobre extracto seco (>28%)	Procedimiento Interno PE E-202
Leche de vaca Leche de cabra	Extracto Seco por gravimetría 8% - 25%	Procedimiento Interno PE E-201
Leche de oveja Leche UHT	Materia Grasa por gravimetría (0.2% - 12%)	Procedimiento Interno PE E-203

El departamento trabaja con particulares, cooperativas, queserías industriales y artesanas y con las DOP de Extremadura. Es el encargado del Control Lechero Oficial para la mejora genética de la cabaña ganadera de leche de Extremadura. Además, colabora con diversos organismos de la Administración pública Central y Autonómica, como Producción Agraria o Defensa contra Fraudes. Del mismo modo, realiza un importante número de determinaciones englobadas en proyectos de organismos públicos y privados que trabajan en I+D+I y participa en proyectos y grupos de trabajo a nivel nacional junto a los laboratorios interprofesionales del sector lácteo y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.