



## CARACTERIZACIÓN Y ANÁLISIS NUTRICIONAL

Actualmente, **LABORATORIOS TECNOLÓGICOS DE LEVANTE** realiza los siguientes análisis químicos en alimentos:

- **Caracterización de materias primas y productos:** acidez, ácido láctico, ácido málico, actividad de agua, cafeína, características organolépticas (color, olor y sabor), cenizas, cloruros, colágeno, colesterol, conductividad, contenido energético, densidad, hidroxiprolina, fibra bruta, fibra dietética total (TDF), grados brix, nitrógeno básico volátil, perfil de ácidos grasos (omega-3, omega-6, omega-9, saturados, mono y poliinsaturados, cis y trans), perfil de azúcares (fructosa, glucosa, lactosa, maltosa, sacarosa), teobromina y vitaminas.
- **Parámetros nutricionales:** azúcares, contenido energético, grasa, hidratos de carbono, humedad y proteínas.
- **Aditivos:** ácido sórbico, ácido benzoico, anhídrido sulfuroso, colorantes, edulcorantes (sacarina, ciclamato, aspartamo, etc.), fósforo ( $P_2O_5$ ), nitratos y nitritos.

