Sistema de Laboratorios para la Calidad de Alimentos Dirección de Investigaciones en Alimentos Instituto Nacional de Nutrición

Objeto del Servicio: Realizar Análisis y evaluación en materia de alimentos en consonancia con las políticas emanadas del Ejecutivo Nacional a través del Ministerio del Poder Popular para la Alimentación (MINPPAL), así como de entes público, privados y comunidades organizadas, a fin de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos consumidos por la población Venezolana.

Costo de Servicios de Análisis: A continuación se presentan los tipos de ensayos ofertados por el Sistema de Laboratorios del Instituto Nacional de Nutrición, de acuerdo a lo que establecen las Normas Nacionales de Referencia para el Análisis de Alimentos.

Tipo de Análisis	Descripción	Análisis	Costo en U.T.
Carnes y Derivados	Aves, Carne de Res, Embutidos y Otros Derivados Cárnicos	Integral, Análisis especiales	35
Alimentos Adicionados y/o enriquecidos y/o fortificados	Con Vitaminas, minerales, aminoácidos, proteínas, oligoelementos, ácidos grasos y otros, complementos, alimenticios en presentaciones farmacéuticas	Integral: Humedad, Cenizas, Proteínas, Grasas, Clorhidratos, Calorías. Análisis Especiales: pH, Acidez, Sólidos Totales	40
Frutas y Derivados	Jugos, Concentrados, Néctares, Pulpas, Pulpas Azucaradas, y Refrescos, y/o adicionados y/o fortificados con vitaminas y minerales, pulpa y fruta deshidratadas, mermeladas, jalea, conservas, bocadillos.	Análisis especiales: Azucares Reductores, Azucares Totales, Fibra Cruda, Acidez	30
Vegetales y Derivados	Encurtidos, conservas, productos a base de aleaginosa, preparados de soya, maní, pistacho, frutos secos,, verduras, legumbres, raíces, bulbos, tubérculos o rizomas crudos o procesados, vegetales minimamente procesados.	Integral, Análisis especiales	25
Aguas envasadas	Saborizadas, bebidas gaseosas, helados de agua, hielo para consumo directo, granizados, maltas, cervezas no alcohólicas, bebidas dietéticas, hidratantes, carbonatadas, cremas no lácteas, alimentos para régimen especiales.	Sólidos solubles, Sólidos en suspención, Acidez Titulable, Acidez Ionica, Vitaminas	35
	Harinas, pastas alimenticias, preparados a base de cereales, granos, granulados o texturizados,		

Cereales y Derivados	pasapalos de panadería, mezclas deshidratadas para sopas o crema, alimentos para niños a base de cereales, alimentos infantiles: colados, picados, sopas.	Integral, Análisis especiales	35
Café, Té, Chocolate y Cada uno de sus derivados	Bebidas achocolatadas, Preparados de Café, Mezclas para infusiones.	Integral, Análisis especiales	25
Azucares y Derivados	Azúcar, miel, papelón, melaza etc.	Clorhidratos totales, Azucares reductores	30
Alimentos y Bebidas preparadas	Platos Listos par el consumo, arepas, piza con o sin relleno, tequeñoos, tacos mexicanos, empanadas, cachapas, pasapalos, ensaladas de frutas.	Integral, Análisis Especiales	25
Productos Marinos	Moluscos mariscos, Pescados crudos, Productos del Mar enlatdos	Integral, Análisis Especiales	37,5
Especias	Condimentos, Salsas, Aderezos, Mostaza preparada, sal para consumo	Integral, Análisis Especiales	30
Analisis de Vitaminas	Vitaminas A, D, E y K Vitaminas C, B1, B2 y B3	Vitaminas por HPLC, Métodos Tradicionales y Microbiológicos	7
Analisis de minerales	Calcio, Hierro, Fósforo, Magnesio, Sodio, Potasio, Cobre, Zinc, etc.	Minerales por Absorción atómica y/o ICP	8
Determinacion de perfil de acido grasos	Grupo de Saturados, Insaturados y Monoinsaturados	Ácidos Grasos por Cromatografía de Gases	10
Analisis de Residuos de Plaguicidas	Grupo de Organoclorados, Organos Fosforados y Piretroides	Pesticidas por Cromatografía de Gases	18
Analisis de volatiles en Alimentos	Terpenoides, Pirazinas, Aldehídos, Cetonas y otros compuestos de aroma	Volátiles por Cromatografía de Gases	29
Bebidas Alcoholicas	Vinos, Cócteles, Cervezas, Aguardiente, Whisky, Coñac, Brandy, Ron, Vodka, Ginebra, Gyn, Tequila, Cremas, Licor Anisado, Pisco, Grapa	Integral, Análisis Especiales	70
Analisis de Aflatoxinas	Aflatoxinas Totales	Análisis Especial	23
Asesoría Técnica de Productos Esquema Tecnológicos, Conservantes			5
Realización de Etiquetado Nutricional			10