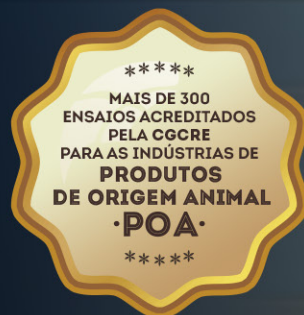
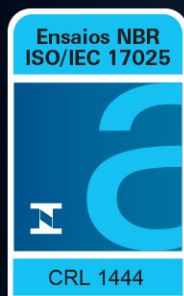


SOLUÇÕES EM INOVAÇÃO E TECNOLOGIA PARA A SUA INDÚSTRIA

SUA INDÚSTRIA
ATENDIDA PELA
**MAIOR REDE
DE TECNOLOGIA
E INOVAÇÃO DA
AMÉRICA LATINA,
EM GOIÁS.**



INSTITUTO SENAI
DE TECNOLOGIA

ALIMENTOS E BEBIDAS

SENAI

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

TODOS OS ENSAIOS OFICIAIS PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Ensaio microbiológico e físico-químico para análise de alimentos de origem animal (cárneos, lácteos, ovos, mel e pescado), de origem vegetal, produtos processados, bebidas alcoólicas e não alcoólicas, cosméticos, amostras ambientais, entre outros.

Utilização de metodologias normalizadas de reconhecimento nacional e internacional (ISO, AOAC, NMKL, AFNOR, APHA, Manual de Métodos Oficiais – MAPA, ABNT).

Atendimento às indústrias que possuem ou buscam **SIM** (Serviço de Inspeção Municipal), **SIE** (Serviço de Inspeção Estadual) e **SIF** (Serviço de Inspeção Federal).



Leite e produtos lácteos



Carnes e produtos cárneos



Mel e produtos apícolas



Ovos e derivados



Pescados e derivados





SOLUÇÕES ESPECIALIZADAS EM UMA ESTRUTURA FÍSICA DE 4 MIL M²



METROLOGIA

- Escopo analítico com mais de **300 ENSAIOS**
- Equipamentos modernos e avançados.
- Ampla capacidade operacional para atender às demandas analíticas para controle de qualidade.
- **4 LABORATÓRIOS:** microbiologia, biologia molecular, físico-química e análise sensorial.
- Planos anuais para contratação dos serviços.
- Equipe técnica multidisciplinar.
- Sistema informatizado para controle de amostras e resultados on-line.



CONSULTORIA

- Soluções com foco em qualidade.
- Segurança de alimentos.
- BPF (Boas Práticas de Fabricação).
- APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).
- Normas internacionais para Gestão da Segurança de alimentos (FSSC 22000 - Food Safety System Certification 22000, IFS Food, BRCGS Food Standard).
- Workshops temáticos.



PESQUISA, DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO

- Áreas: alimentos, bebidas, nutrição animal, cosméticos, saneantes.
- Desenvolvimento de novos produtos, melhoria de produtos e processos.
- Elaboração e gestão de projetos de inovação.
- Captação de recursos para inovação, por meio de Editais de Fomento nacionais e internacionais e cooperação técnica com EMPRAP II, SEBRAE.
- FAB LAB ABC - alimentos, bebidas e cosméticos.
- Habitat de Inovação.



ENSAIOS PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - POA

LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

- Lipídios;
- Proteína;
- Resíduo Mineral Fixo;
- Acidez;
- Extrato seco total;
- Umidade;
- Sorbato;
- Benzoato;
- Cloretos;
- *Bacillus Cereus*;
- Bolores e Leveduras;
- Coliformes termotolerantes a 45°C;
- Coliformes totais a 30°C;
- *Listeria Monocytogenes*;
- Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C;
- *Salmonella spp.*;
- *Staphylococcus coagulase positiva*;
- Enterobactérias;
- *Escherichia Coli*;
- Enterotoxinas estafilocócicas.



CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS

- Lipídios;
- Proteína;
- Resíduo Mineral Fixo;
- Umidade;
- Sorbato;
- Benzoato;
- Cloretos;
- Amido;
- Carboidratos totais;
- Nitrito;
- Nitrato;
- pH;
- Fósforo;
- Bases Voláteis Totais;

- Anidrido Sulfuroso;
- Sódio e Potássio;
- *Bacillus Cereus*;
- *Clostridium Perfringens*;
- Coliformes totais a 30°C;
- Coliformes termotolerantes a 45°C;
- Enterobactérias;
- *Escherichia coli*;
- *Listeria monocytogenes*;
- Mesófilos aeróbios viáveis a 30 °C;
- *Salmonella spp.*;
- *Staphylococcus coagulase positiva*;
- *Staphylococcus aureus*.



MEL E PRODUTOS APÍCOLAS

- Umidade;
- Resíduo Mineral Fixo;
- Açúcares;
- Acidez;
- Insolúveis;
- Hidroximetilfurfural e atividade diastásica;
- Bolores;
- Leveduras;
- *Salmonella spp.*;
- Coliformes termotolerantes a 45°C.



OVOS E DERIVADOS

- Lipídios;
- Proteína;
- Resíduo Mineral Fixo;
- pH e sólidos totais;
- Coliformes termotolerantes a 45°C;
- Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C;
- *Salmonella spp.*;
- *Staphylococcus aureus*;
- *Listeria monocytogenes*;
- Enterobactérias.



PESCADOS E DERIVADOS

- Lipídios;
- Proteína;
- Resíduo Mineral Fixo;
- Umidade;
- Sorbato;
- Benzoato;
- Cloretos;
- Amido;
- Carboidratos totais;
- Nitrito;
- Nitrato;

- pH;
- Fósforo;
- Bases voláteis totais;
- Anidrido Sulfuroso;
- Sódio e Potássio;
- *Bacillus cereus*;
- Coliformes termotolerantes a 45°C;
- *Escherichia coli*;
- *Listeria monocytogenes*;
- *Salmonella spp.*;
- *Staphylococcus coagulase positiva*.



DEMAIS ENSAIOS

- Acidez álcool solúvel
- Acidez em ácido oléico, Índice de acidez, Acidez em solução molar
- Acidez fixa
- Acidez total
- Acidez volátil
- Ácido benzóico
- Ácido sórbico
- Açúcares redutores em glicose, não redutores em sacarose
- Açúcares totais
- Alcalinidade das cinzas
- Alcoois superiores
- Amido
- Arsênio
- Atividade de água
- Características sensoriais
- Carbamato de etila
- Carboidratos totais
- Cinzas insolúveis em ácido clorídrico a 10 %
- Cinzas sulfatizadas
- Cloreto de sódio
- Coeficiente de congêneres
- Colesterol
- Condutividade
- Consistência
- Densidade
- Ésteres totais, Aldeídos totais, Álcool metílico, Furfural, Álcool sec-butílico, Álcool n-butílico
- Extrato aparente
- Extrato primitivo ou original



DEMAIS ENSAIOS

- Extrato real
- Extrato seco reduzido
- Extrato seco total
- Fibra alimentar total, Fibra alimentar solúvel, Fibra alimentar insolúvel
- Fibra bruta
- Fósforo total
- Glúten
- Gorduras saturadas, monoinsaturadas, poliinsaturadas, trans, ômega 3; 6 e 9
- Granulometria
- Grau alcoólico
- Impurezas em café
- Índice de absorção em água
- Índice de acidez
- Índice de peróxidos
- Índice de refração
- Índice de saponificação
- Índice de solubilidade em água
- Insolúveis em éter
- Lactose traços
- Lipídios
- Metais Cobre, Cádmio, Chumbo, Ferro, Níquel
- Metilparabeno, etilparabeno e propilparabeno
- Nitrato de sódio
- Nitrito de sódio
- Nitrogênio total
- pH
- Proteína
- Ranço (Prova de Kreiss)



DEMAIS ENSAIOS

- Relação Brix/Acidez total
- Resíduo Mineral Fixo (cinzas)
- Minerais Sódio, Potássio, Manganês, Zinco, Cálcio, Magnésio
- Sólidos solúveis (Brix)
- Sulfatos
- Turbidez
- Umidade
- Valor energético
- Viscosidade



INSTITUTO SENAI
DE TECNOLOGIA **ALIMENTOS E BEBIDAS**

SENAI
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

institutos.senaigoias.com.br/alimentos

Saiba mais:



62 **3227-6552**