LECHE, QUESOS Y DERIVADOS

Soluciones para lácteos

Equipos, reactivos, medios de cultivo y consumibles para el laboratorio y el control de calidad.

Análisis fisicoquímico · Microbiología · Muestreo

Composición · Temperatura · Agua e higiene

Una propuesta según el producto lácteo, el método analítico y las necesidades de control de tu centro.

Control en la industria láctea

Soluciones para recepción, elaboración y producto terminado. El equipo, el reactivo y el material se seleccionan según la matriz y el objetivo del análisis.

01

Recepción de leche

pH, acidez, temperatura, crioscopía y composición. Recipientes de muestreo, pruebas de inhibidores y consumibles según método.

02

Leche tratada térmicamente

Control microbiológico y ensayos enzimáticos según el tratamiento y el plan de control. Equipos, kits y material de reposición.

03

Queserías y cuajadas

Medida de pH y temperatura en semisólidos. Preparación de muestras, determinación de humedad y análisis según técnica.

04

Yogures y otros fermentados

Seguimiento de pH y acidez. Material para preparación de muestras, cultivo microbiológico y conservación.

05

Nata, mantequilla y otros derivados

Determinación de grasa, proteínas y extracto seco según la matriz. Equipos y accesorios compatibles con el método.

06

Agua, superficies y servicios auxiliares

Instrumentación de aguas, control de desinfectantes y material de higiene. Muestreo e identificación de puntos de control.

Para preparar tu consulta
Producto, origen de la muestra, parámetros, técnica analítica, muestras por jornada y equipos disponibles.

Control fisicoquímico de la leche

Instrumentación para recepción y laboratorio. La selección debe considerar el tipo de leche, el método de ensayo y la capacidad de análisis requerida.

pH de líquidos y semisólidos

Equipos y electrodos para leche, yogur, cuajada o queso, según muestra. Tampones y soluciones de limpieza y conservación.

Acidez titulable

Buretas y material para acidez Dornic u otros métodos. Soluciones valoradas e indicadores con concentración especificada.

Crioscopía

Crióscopos para determinar el punto de congelación. Tubos, patrones y accesorios compatibles con el modelo seleccionado.

Densidad

Lactodensímetros, probetas y control de temperatura para la medida de densidad según el procedimiento del laboratorio.

Temperatura

Termómetros de penetración, sondas y registradores para recepción, elaboración y conservación según aplicación.

Análisis de composición

Analizadores de grasa, proteína, lactosa y sólidos. Matriz, calibración y parámetros disponibles según equipo.

Las fotografías ilustran las familias de análisis. Modelo, matriz, rango y configuración se concretan en la oferta.

Grasa, proteínas y extracto seco

Equipos y reposición para las principales determinaciones de composición. La configuración se prepara según la técnica y el número de muestras.

Grasa por método Gerber

Centrífugas específicas, butirómetros, baños y accesorios. Ácido sulfúrico y alcohol isoamílico con la calidad requerida por el método.

Proteínas por Kjeldahl

Digestión, destilación y valoración del nitrógeno. Bloques, tubos, captación de vapores, reactivos y material volumétrico.

Extracto seco y humedad

Estufas, balanzas, cápsulas y desecadores para gravimetría. El extracto seco magro se obtiene a partir de los resultados de sólidos y grasa.

Analizadores de leche

Plataformas para análisis de composición en leche y otras matrices admitidas. Selección de calibraciones, limpieza y gestión de resultados.

Para presupuestar: método, matriz, muestras por jornada, automatización y material disponible. Incluye los reactivos, patrones y consumibles que necesitarás para trabajar.

Microbiología y controles específicos

Medios de cultivo, pruebas específicas y material auxiliar. La selección del kit, el microorganismo objetivo y la interpretación corresponden al método del laboratorio.

Cultivo y preparación

Placas y material estéril

Leche y derivados

Control	Medios, pruebas y material de apoyo
Microbiología de rutina	Medios, diluyentes, frascos estériles, placas, puntas, asas e instrumentación de incubación y recuento.
Enterobacterias	Medio VRBG, agua peptonada y material de cultivo y confirmación según el método seleccionado.
Levaduras y mohos	Medios de cultivo y consumibles según el producto lácteo y el objetivo del análisis.
Células somáticas	Contadores, cartuchos y accesorios específicos; microscopía y material según la técnica utilizada.
Inhibidores y antibióticos	Pruebas de cribado, incubación y consumibles según el kit y la matriz admitida.
Aflatoxina M1	Kits específicos para leche, lector cuando proceda y material de preparación compatible.
Fosfatasa y peroxidasa	Kits y material auxiliar para controles enzimáticos, según producto y tratamiento térmico.

Para cada prueba: identifica matriz, objetivo, método, límite de detección requerido y conservación. La selección de medios y kits se ajusta al plan de control del laboratorio.

Equipamiento del laboratorio lácteo

Preparación, medida, tratamiento térmico y conservación de muestras. Familias de equipos para la rutina fisicoquímica y microbiológica.

Homogeneizadores

Balanzas

Agitadores

Baños termostáticos

Estufas

Incubadores

Autoclaves

Neveras y congeladores

Pipetas automáticas

Microscopios

Contadores de colonias

Registro de temperatura

Material de muestreo y análisis

Frascos para leche, bolsas estériles, recipientes, pipetas, puntas, tubos, gradillas, placas, butirómetros, vidrio volumétrico y material de identificación de muestras.

Capacidades, accesorios y documentación según la referencia ofertada.

Propuestas según la actividad láctea

Propuestas orientativas para preparar el presupuesto. La selección final depende de la muestra, el método y el volumen de trabajo del laboratorio.

Recepción de leche

pH, temperatura, acidez y crioscopía. Muestreo, patrones, consumibles y pruebas de inhibidores según necesidad.

Quesos y fermentados

Electrodos para la matriz, medida de pH y temperatura. Preparación de muestras, humedad y consumibles de rutina.

Laboratorio de composición

Análisis de grasa, proteínas y sólidos. Equipos, reactivos, vidrio y patrones según la técnica seleccionada.

Microbiología láctea

Medios, diluyentes, material estéril, incubación y recuento. Pruebas específicas según el plan de control.

Agua e higiene de planta

Equipos para pH, conductividad y desinfectantes. Material de muestreo de agua y superficies, y verificación de limpieza.

Para preparar la propuesta
Puntos de muestreo, tipo de agua, desinfectante, método y frecuencia de control.

Alcance, consumibles y disponibilidad a concretar en la oferta.

ICIGA para tu laboratorio lácteo

ICIGA DATALAB, S.L. suministra equipos, reactivos, medios de cultivo, consumibles y mobiliario. Preparamos alternativas según la aplicación y el presupuesto del centro.

Algunas marcas de nuestra oferta

HANNA instruments · HACH Be Right™ · Scharlau The wise choice · AUXILAB Material de laboratorio Laboratory supplies · labprocess · memmert · VELP SCIENTIFICA · deltalab · labbox · SARTORIUS · ASTORI s.r.l.

Marca, modelo y disponibilidad a confirmar para cada aplicación.

Selección y compatibilidad

Revisión del uso previsto, accesorios, reactivos y consumibles.

Documentación de producto

Fichas técnicas y documentación disponible del fabricante para lo ofertado.

Suministro y reposición

Configuración de pedidos y formatos de compra según el consumo del laboratorio.

Gestión posventa

Tramitación de incidencias y garantías con el fabricante o servicio técnico correspondiente.

Instalación, formación, calibración y mantenimiento: consultar disponibilidad y alcance para cada equipo. Los servicios se concretan en la oferta.

Qué necesitamos para presupuestar

01 Producto y tipo de muestra, parámetros, método y rango de trabajo.
02 Número de muestras, frecuencia de análisis y consumo previsto.
03 Equipos disponibles, nivel de automatización y accesorios necesarios.
04 Formatos, cantidades, caducidad mínima y plazo requerido.

Solicita tu presupuesto

iciga@iciga.com

+34 981 522 728

www.iciga.com

ICIGA DATALAB, S.L.

Rúa Palmeiras 22B
Pol. Industrial Novo Milladoiro
15895 Ames · A Coruña

Fotografías: Análisis de Leche Cruda y Pasteurizada y catálogos facilitados; equipos de leche y marca Astori: astorilab.com. Logotipos originales de catálogos y webs oficiales. Marca ICIGA facilitada. Imágenes orientativas; marcas de sus respectivos titulares.