

CTAA-2017

**ANALYSES
PHYSICOCHIMIQUES
CTAA 2017**

12 Rue de l'Usine Charguia II

Tél : 71 940 198/081

Fax : 71 941 080



Physicochimie courante des aliments

pH
Brix
ABVT
Azote ammoniacal
Azote non protéique
Azote total/Protéines brutes
Cendres
Détermination des fibres alimentaires
Humidité
Indice de réfraction
Matières grasses libres
Matières grasses totales
Sucre totaux
Carbohydrates
Sucres inverti/réducteur
Saccharose

Physicochimie des céréales

Céréales et produits céréaliers : Détermination de la teneur en eau
Farine de blé tendre : Caractéristiques physiques des pâtes
Céréales : Détermination de l'acidité grasse
Céréales : Détermination du gluten humide
Céréales : Dosage des cendres totales
Céréales et produits céréaliers : Détermination de la teneur en eau
Farine de blé tendre : Caractéristiques physiques des pâtes

Physicochimie des eaux

Détermination de la concentration totale en Calcium et Magnésium: Méthode titrimétrique à l'EDTA
Mesure électrométrique du pH avec l'électrode de verre
Dosage du fer : Méthode spectrométrique de la phénanthroline-1,10
Dosage du Sodium par spectrométrie d'absorption atomique
Détermination des résidus secs, du résidu calciné et du résidu sulfaté
Dosage du chlore libre et du chlore total : Méthode titrimétrique à la N-N-Diéthylphénylène-1,4-diamine
Dosage des ions sulfates : Méthode néphélométrique
Dosage des nitrates : Méthode spectrométrique avec l'acide sulfosalicylique
Qualité des eaux : Dosage du calcium. Méthode titrimétrique à l'EDTA



Détermination de l'alcalinité (titre alcalimétrique et titre alcalimétrique complet)
Détermination de la conductivité électrique
Examen et détermination de la couleur
Détermination de l'alcalinité. Partie 1 : Détermination de l'alcalinité totale et composite
Dosage des matières en suspension : Méthode par filtration sur filtres en fibres de verre
Détermination de l'indice de permanganate

Physicochimie du lait et produits dérivés

Détermination de l'acidité titrable du lait
Détermination de la densité du lait
Détermination de la matière sèche du lait
Détermination des cendres du lait
Détermination de la teneur en matière grasse du lait
Détermination de la teneur en azote total du lait
Détermination de la teneur en chlorures du lait
Calcul de la constante moléculaire simplifiée du lait
Calcul de l'extrait sec dégraissé et de l'extrait sec dégraissé rectifié du lait
Calcul du mouillage du lait
Calcul de l'écémage du lait
Epreuve de la peroxydase dans le lait
Recherche du formol dans le lait
Recherche rapide de l'eau oxygénée dans le lait - Méthode chimique
Détermination du point de congélation - Méthode au cryoscope à thermistance
Détermination des teneurs en calcium, sodium, potassium et magnésium
Détermination de la teneur en lactose par chromatographie liquide haute performance
Fromages et fromages fondus : Détermination de la matière sèche



Physicochimie des fruits et légumes

Produits dérivés des fruits et légumes : Mesurage du pH
Produits dérivés des fruits et légumes : acidité titrable
Produits dérivés des fruits et légumes : Détermination conventionnelle du résidu sec soluble (méthode réfractométrique)
Fruits, légumes et produits dérivés : Détermination de la teneur en chlorures
Produits dérivés des fruits et légumes : Détermination de l'acidité titrable
Jus de fruit et légumes : Détermination des cendres
jus de fruit et légumes : Détermination de l'indice de formol
Détermination des teneurs en acide benzoïque et sorbique – Méthode par chromatographie liquide à haute performance

Physicochimie des corps gras

détermination de la teneur en eau et en matières volatiles
Détermination de l'absorbance dans l'Ultraviolet
Détermination des cendres
Corps gras d'origine animale et végétale : Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité
Corps gras d'origine animale et végétale : Détermination de la teneur en impuretés insolubles
Produits de l'agriculture : Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en matière grasse totale
Corps gras d'origine animale et végétale : Détermination de l'indice de saponification
Corps gras d'origine animale et végétale : Préparation des esters méthyliques d'acides gras
Corps gras d'origine animale et végétale : Analyse par chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras
Corps gras d'origine animale et végétale : Détermination de l'indice de peroxyde

Huiles d'olives et huiles de grignons d'olives

Analyse par chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras
Détermination des acides gras libres
Détermination de la teneur en acides gras libres
Détermination de la différence entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42
Détermination des stigmastadiènes dans les huiles végétales
Détermination de la teneur en insaponifiables



Evaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge
Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité
Détermination de l'indice de peroxyde
Analyse spectrophotométrique dans l'ultraviolet
Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles
Détermination de la teneur en impuretés insolubles
Détermination des teneurs en tocophérols et en tocotriénols – Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance
Détermination des biophénols des huiles d'olive par HPLC
Dosage des chlorophylles

Analyse des contaminants

Mycotoxines : Aflatoxines & Ochratoxine A

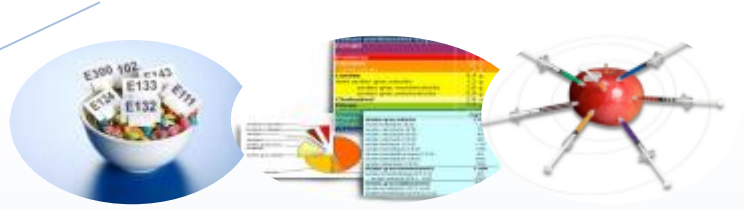
Dosage de l'aflatoxine B1 dans les aliments des animaux
Dosage de l'aflatoxine B1 et détermination de la teneur totale en aflatoxines B1, B2, G1 et G2**
Dosage de l'Ochratoxine A



Résidus de pesticides

Dosage des pesticides et des polychlorobiphényles (PCB) – méthode Quechers
--

Organochlorés	
Dieldrin	DELTA HCH
Endrin	Chlordane alpha
Methoxychlor	Chlordane trans
Endosulfan alpha	Procymidone
Endosulfan beta	Aldrin
Permethrin cis	4.4' DDE
Permethrin trans	2.4' DDD
ALPHA HCH	4.4' DDD
BETA HCH	Heptachlor exo-epoxide cis isomer B
GAMMA HCH	Heptachlor endo-epoxide trans isomer A
Organophosphorés	Autres
Malathion	kresoxim-methyl
Dichlorvos	Methomyl
Fenthion	Bioresmethrin
Parathion methyl	Piperonyl butoxide
Fenclorphos	Carbaryl



Chlorpyrifos	NB : D'autres molécules sont en cours de développement
Disulfoton	

Analyse des additifs alimentaires

Analyse des colorants

Colorants liposolubles	Dosage du rouge Soudan
	Dosage du dioxyde de titane
Colorants synthétiques hydrosoluble: méthode d'identification des colorants hydrosolubles par chromatographie sur couche mince	

Analyse des conservateurs**

Produits alimentaires : dosage de l'acide benzoïque et de l'acide sorbique
Fruits et légumes et produits dérivés : dosage de l'acide benzoïque et de l'acide sorbique



Analyse des Edulcorants

Produits alimentaires : dosage de l'aspartame
Produits alimentaires : dosage de l'acesulfame

Etiquetage nutritionnel - Réglementation INCO

Valeur énergétique	Mentions obligatoires
Protéine	
Matière grasse dont	
Acides gras	D'autres paramètres volontaires peuvent être analysés (vitamines, minéraux...)
Acides gras trans	
Glucides dont	
Sucres	
Sels	
Fibres	