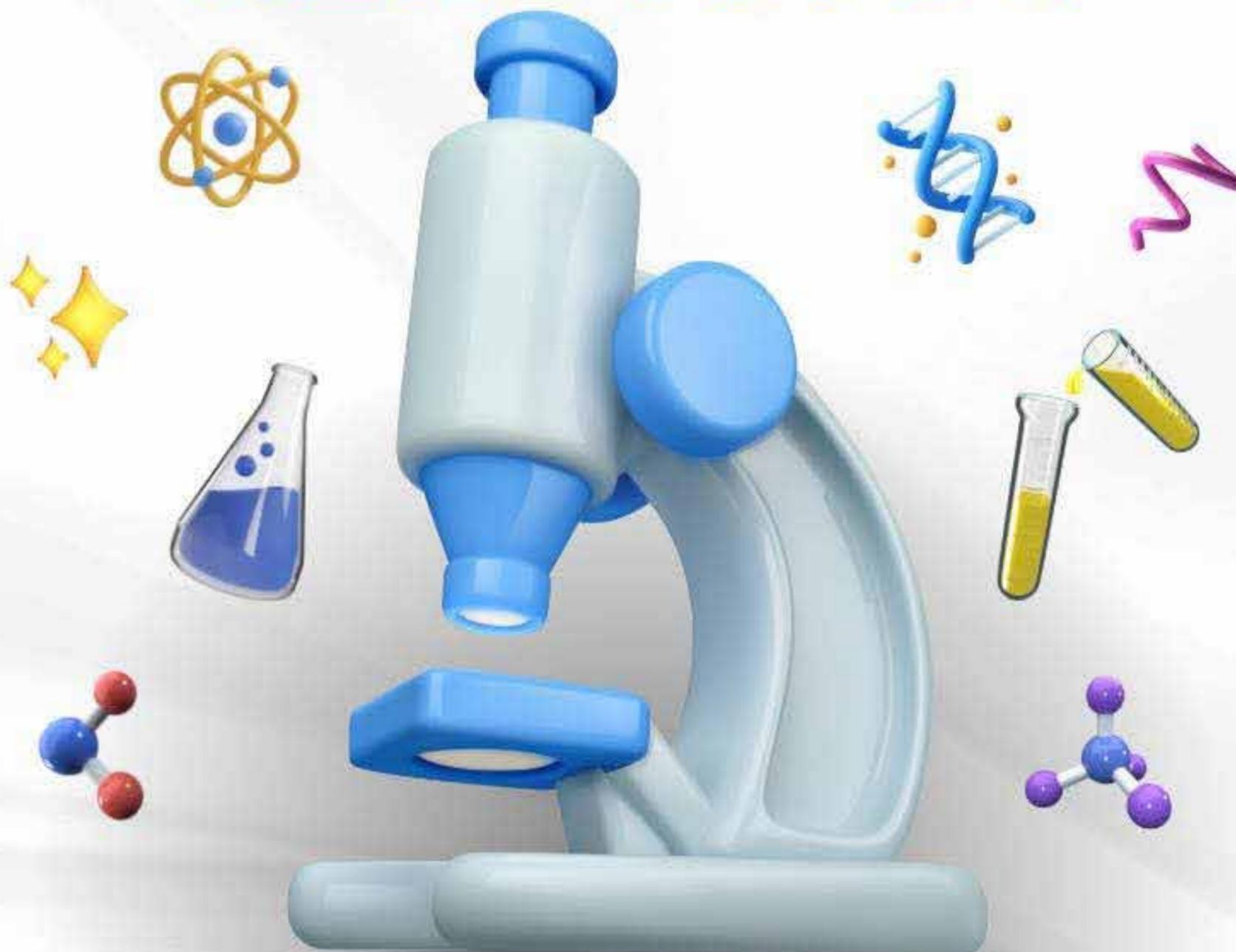




# Catálogo de SERVICIOS



@LABORATORIOLASEQA

→ Deslizar



**ANÁLISIS EN ALIMENTOS**

**ANÁLISIS EN AGUA POTABLE**

**ENSAYOS DE ACTIVIDAD  
BIOLÓGICA**

**RESONANCIA MAGNÉTICA  
NUCLEAR**

**ASESORÍAS**

**DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE  
MÉTODOS ANALÍTICOS**

**CURSOS DE CAPACITACIÓN**

→ *Deslizar*

# Análisis en alimentos

## Análisis proximal:

- Humedad
- Cenizas
- Fibra Cruda
- Grasa
- Proteínas
- Carbohidratos (Extracto No Nitrogenado).

El análisis proximal de alimentos es un método de análisis bromatológico que se encarga de determinar los valores de los macronutrientes en los alimentos.

## Tabla Nutrimental según la NOM-51-SCFI-SSA1-2010-SECOFI:

- Proteínas.
- Azúcares reductores y totales.
- Grasas.
- Perfil de ácidos grasos: grasas saturadas (monosaturadas), grasas insaturadas (mono y poliinsaturadas), ácidos grasos
- Trans
- Sodio
- Fibra dietética
- Cálculo de calorías por porción
- % IDR.

Información Nutricional	
Tamaño de la porción:	50 g
Porciones por envase:	10
Cantidades por porción:	
Contenido energético:	40.22 kJ ( 9.49 kcal)
Proteínas	0.71 g
Grasas (Lípidos)	0.09 g
De los cuales grasa saturada:	0 g
Carbohidratos (Hidratos de carbono)	2.49 g
De los cuales azúcares:	0.98 g
Fibra Dietética	1.03 g
Sodio	18.08 mg
	% VNR
Vitamina A	67 %
Vitamina C	16 %
Vitamina E	0 %
Ácido Fólico	10 %
Calcio	3 %
Fósforo	2 %
Magnesio	3 %
<small>           PORCENTAJES DE VALORES NUTRIMENTALES DE REFERENCIA (%VNR) DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010            Ingredientes: Sulforafanos y luteína.            Ingredientes: Lechuga Orejona, Lechuga Italiana, Espinaca Baby, Col Morada y Zanahoria Rallada.         </small>	



### Determinación en leche:

- Densidad.
- Sólidos Totales.
- Acidez.
- Proteínas Totales.
- Caseína y albúmina.
- Reductasas.
- Grasa.
- Lactosa.
- Formaldehído.



### Determinaciones en Aceites y Mantecas:

- Índice de saponificación.
- Índice de yodo.
- Índice de acidez.
- Valor de peróxidos.



### Determinaciones en Harina:

- Gluten.
- Almidón.
- Acidez.



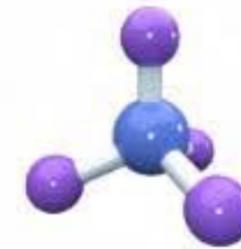
### Determinaciones en Miel:

- Actividad de Diastasa.
- Hidroximetilfurfural por Cromatografía de Líquidos de Alta Resolución.
- Humedad (método refractométrico).
- Acidez.
- Cenizas.
- Sólidos insolubles en agua.
- Azúcar reductor.
- Dextrinas





- Determinación de Azúcares Totales (reductores y no reductores) en alimentos.
- Determinación de Minerales (fosfatos, cloruros).
- Edulcorantes en alimentos: Aspartame, Acesulfame K.
- Aditivos: determinación de Nitritos.
- Determinación de Vitamina C.
- Determinación de Cafeína.
- Determinación de vitaminas del complejo B en bebidas fortificadas: Niacina, Nicotinamida, Tiamina, Riboflavina, Piridoxina y Ácido Fólico.
- Determinación de Vitamina A.
- Determinación y cuantificación de Aminoácidos. Los aminoácidos incluidos en el perfil son:
  1. Ácido aspártico, Ácido Glutámico, Asparagina, Serina,
  2. Histidina, Glicina, Arginina, Treonina, Alanina, Tirosina,
  3. Metionina, Triptófano, Fenilalanina, Leucina, Isoleucina,
  4. Lisina.
- Perfil de ácidos grasos (monosaturados, poliinsaturados, ácidos grasos trans).
- Cuantificación de ácidos grasos omega 3 y omega 6
- Identificación de sustancias volátiles responsables del sabor y olor.





# Análisis en Agua Potable

## Estudio Fisioquímico que incluye:

- pH
- Conductividad
- Sólidos totales
- Alcalinidad total
- Dureza total
- Sulfatos
- Nitratos
- Cloro residual.

## Además, otros análisis como lo son:

- Yoduro / Fluoruro.
- Nitrógeno Total





# Ensayos de **Actividad Biológica**

## **Actividad Antibacteriana:**

- Utilizando cepas sensibles y resistentes (aislados clínicos) de bacterias gram negativas y gram positivas, (Clinical & Laboratory Standards Institute).

## **Actividad Antifúngica:**

- Utilizando aislados clínicos de 5 especies de levaduras
- (Clinical & Laboratory Standards Institute).

## **Actividad Antioxidante:**

- Métodos Reducción de Radicales Libres DPPH y ABTS
- Método Inhibición de Xantina oxidasa
- Cuantificación de Fenoles y Flavonoides Totales.

## **Actividad Antihipertensiva:**

- Método de Inhibición de ACE.

## **Inhibición de Aceti y Butiril Colinesterasas:**

- Utilizando la reacción de Ellman.

## **Toxicidad Celular:**

- Método de Mossman modificado. Contamos con 3 líneas celulares: Vero, HeLa y HepG2.

## **Actividad Antihiperglicémica:**

- Métodos de Inhibición de alfa Glucosidasa y alfa Amilasa.





## Resonancia Magnética y Nuclear

Obtención de espectros por resonancia magnética nuclear de hidrogeno y de carbono de una dimensión; además contamos con experimentos de doble dimensión.



## Asesorías

En LASEQA estamos comprometidos con la entera satisfacción de nuestros clientes, por lo que se ofrecen asesorías para la orientación del análisis y métodos analíticos según los requerimientos del cliente; asesorías para la interpretación de datos, para el empleo de aditivos en alimentos y su control de calidad; todo ello orientado a cubrir de manera sistemática las distintas necesidades del cliente.

## Desarrollo y Validación de **Métodos Analíticos**

Si el análisis requerido no se encuentra dentro del catálogo, el personal de LASEQA se encarga de evaluar la posible implementación del mismo. Así también, si el cliente tiene la petición, el personal del LASEQA desarrollará y validará el método analítico solicitado.

## Cursos de **Capacitación**

LASEQA imparte cursos de capacitación y/o entrenamiento en el manejo e interpretación de datos. Estos cursos pueden exponerse en las instalaciones de nuestros clientes, o en nuestra Facultad. Además, LASEQA puede evaluar propuestas de preparación de cursos de acuerdo a las necesidades de los solicitantes.

Ejemplos de los cursos de capacitación que ofrecemos son los siguientes:

- Cromatografía Líquida de Alta Resolución. (modalidad, descripción y duración)
- Validación de Métodos Analíticos.
- Garantía de Calidad en los Laboratorios.





# PARA MÁS INFORMACIÓN, CONTÁCTANOS

Laboratorio LASEQA

@laboratoriolaseqa

81-83-29-41-85

[laseqa.qa@gmail.com](mailto:laseqa.qa@gmail.com)

[recepcion.laseqa.qa@gmail.com](mailto:recepcion.laseqa.qa@gmail.com)

---

Departamento de Química Analítica  
Facultad de Medicina U.A.N.L.  
Ave. Madero y Dr. Eduardo Aguirre  
Pequeño s/n Col. Mitras Centro C.P. 64460  
Monterrey, N.L. México

