**ENSAYOS DISPONIBLES EN LAS SIGUIENTES MATRICES:** MIEL Y PRODUCTOS APICOLAS / CARNES, PRODUCTOS CARNICOS y PROTEÍNAS ANIMALES / PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA / OVOPRODUCTOS / PRODUCTOS LACTEOS / SUBPRODUCTOS NO COMESTIBLES / ALIMENTOS BALANCEADOS

\*Análisis microbiológico de subproductos no comestibles/ alimentos balanceados

\* Análisis microbiológico general (indicadores higiene): aerobios mesófilos, hongos y levaduras, coliformes totales, staphilococus aureus, escherichia coli, enterococos, pseudomona aeruginosa, recuento de heterótrofos a 22 y 36°c, otros nálisis microbiológico de conservas: esterilidad y/o prueba de la estufa

\* Técnicas microbiológicas especiales: escherichia coli o:157 pcr/ salmonella pcr/ paenibacillus larvae (loque americano)/ screening de antibióticos/ investigación de escherichia coli verotoxigénica (stec no 0157), otros

\* Análisis fisicoquímicos de alimentos de origen animal, aditivos, conexos y propóleos. Agua y hielo. PH/ Caracteres sensoriales

\* Análisis de alimentos de origen animal por técnica de Elisa

\* Análisis de toxinas marinas por bioensayo: paralizantes / lipofílicas (diarreica)

\* Análisis de alimentos por HPLC

\* Análisis de alimentos por PCR

\* Análisis de alimentos por microscopía

\* Análisis de alimentos por lc-ms/ms

\* Análisis microbiológico: salmonella spp/ shigella/ listeria monocytogenes/ escherichia coli O157:H7/ vibrio cholerae/ vibrio parahemolyticus/ vibrio vulnificus, etc