

Elaboración de compost utilizando aserrín de pino (*Pinus radiata* D. Don) y su evaluación como fertilizante en un cultivo de lechuga (*Lactuca sativa* L.).

Desarrollo y validación de un modelo de producción ovina.

Efecto de dos niveles de temperatura en la salida del receso de nectarinos cv. Fantasía y Flavortop (*Prunus persica* var. Nectarina).

Deshidratación de algunas leguminosas secas-precocidas.

Efecto del nivel de proteína de la ración, sobre el crecimiento de corderos destetados precozmente.

Estudios preliminares del potencial organogénico y embriogénico del kiwi (*Actinidia chinensis* Planch.) cultivado *in vitro*.

Efecto de la prevención del "Pitting Superficial" en cerezas (*Prunus avium* L.) por medio de aspersiones con ácido giberélico y cloruro de calcio.

FIABANE SALAS, Claudio Fitotecnia
MELENDEZ CARDOSO, Luis

SAEZ TONACCA, Luis Producción Animal

RIOS DEMPSTER, Germán Fruticultura

MESA TORRES, Marcela Agroindustria

KOBIRICH GRUEBLER, Carlos Producción Animal

ABUD CABRERA, Christian Fruticultura

CORBALAN SOLER, Ernesto Fruticultura

SERVICIOS EFECTUADOS POR LOS DISTINTOS LABORATORIOS DE LOS DEPARTAMENTOS DE LA ESCUELA DE AGRONOMÍA

1. DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

- **Análisis Bromatológicos:** Determinación(es) de: materia seca; cenizas; proteína; fibra; extracto etéreo; pH; acidez; sólidos solubles (°Brix); sólidos insolubles al alcohol; azúcares totales; azúcares reductores; vitamina C (frutos cítricos u otros) y anhídrido sulfuroso total
- **Análisis de Leche y Productos Láteos:** Determinación(es), de: materia grasa; sólidos totales; densidad; lactosa; acidez, humedad y sal (mantequilla); fuerza de cuaje; fosfatasa y reductasa.
- **Análisis de Grasas y Aceites:** Determinación(es), de: contenido de aceite, impurezas, granos partidos y humedad (semillas oleaginosas); acidez libre; humedad; materias volátiles, densidad; refracción; índices de yodo, saponificación y de peróxidos.

Análisis de Productos Enológicos

- **Vinos:** Determinación(es) de: grado alcohólico; extracto seco total; acidez total; acidez volátil; azúcares reductores; sulfatos; cloruros; SO₂ libre y total; presencia de ferrocianuro de potasio; sacarosa y densidad. Además se realizan los análisis completos para vinos blancos y tintos (secos y dulces).
- **Alcoholes-Piscos y Licores:** Determinación(es) de: grado alcohólico; acidez; ésteres; aldehídos y furfural; alcoholes superiores y alcohol metílico.
- **Análisis microbiológicos:** Cuantificación microbiana total; coliformes (NMP) (totales y fecales); Salmonellas; Staphylococcus; recuento de mohos y levaduras y control de esterilidad (conservas).
- **Análisis de miel:** Determinación(es): humedad; impurezas; acidez; actividad de glucosa-oxidasa; actividad diastásica; hidroximetil furfural y presencia de glucosa comercial.

- **Análisis sensoriales (Organolépticos):** Evaluándose calidad; aceptabilidad; descripción de sabores; preferen-

Informaciones relativas a los distintos servicios de análisis (recepción y/o colecta de muestras, valores u otros) pueden obtenerse en las Secretarías de los Departamentos respectivos directamente en Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, Fono: 5564 anexos: Depto. Agroindustria: 223 Depto. Ingeniería y Suelos: 2354 Depto. Producción Agrícola: 216 Depto. Sanidad Vegetal:

cia y otros.

DEPARTAMENTO DE INGENIERIA Y SUELOS (Laboratorio de Química de Suelos y Aguas)

- **Análisis Químico de Suelos:** Determinación(es) de: pH; conductividad eléctrica (CE); materia orgánica (M.O.); Nitrógeno, Fósforo y Potasio disponibles (N, P, K); cationes extraíbles (Ca, Mg, K y Na); capacidad de intercambio catiónico (CIC); acidez titulable; carbonato de calcio (CaCO₃) y Fertilidad completa (pH, CE, MO y NPK).
- **Análisis Físico de Suelos:** Determinación de granulometría y densidad aparente.
- **Análisis Químico de Aguas:** Determinación(es) de: Conductividad eléctrica (CE); Ca, Mg, Na y K; sulfatos (SO₄), carbonatos (CO₃) y bicarbonatos (HCO₃) solubles; cloruros (CL), pH y análisis completo de Aguas (C.E., Ca, Mg, Na, CO₃, HCO₃, Cl y SO₄).

DEPARTAMENTO DE PRODUCCION AGRICOLA (Area de Fitotecnia)

- **Laboratorio de Análisis de Semillas:** autorizado por Resolución SAG 139 Ex 33-11-1984. Los análisis se realizan según pautas de la Asociación Internacional de Semillas (ISTA). Análisis de: germinación; pureza física; pureza forrajeras; gramíneas, tréboles y alfalfa; composición mezcla de prados; tetrazoljio; humedad; fluorescencia (ballicas); calibre (mallaje); prueba de frío (vigor) mAtz y peso hectólitro.

Este laboratorio realiza además el servicio de selección de semillas, el cual se efectúa para pequeños lotes de semillas finas de flores u hortalizas.

DEPARTAMENTO DE SANIDAD VEGETAL (Laboratorio de Fitopatología Frutal)

Análisis que se realizan:

- Detección de resistencia de hongos (*Botrytis cinerea* Pers.), a los fungicidas.
- Evaluación de la eficacia de fungicidas en el control de *Botrytis cinerea*.