

## SERVICIOS EFECTUADOS POR LOS DISTINTOS LABORATORIOS DE LOS DEPARTAMENTOS DE LA ESCUELA DE AGRONOMIA.

### DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

- **Análisis Bromatológico:** Determinación(es) de: materia seca; cenizas; proteínas; fibras; extracto etéreo, pH; acidez; sólidos solubles (\*Brix); sólidos insolubles al alcohol; azúcares totales; azúcares reductores; vitamina C (frutos cítricos y otros) y anhídrido sulfuroso total.
- **Análisis de Leche y Productos Lácteos:** Determinación(es) de: materia grasa, sólidos totales; densidad; lactosa, acidez, humedad y sal (mantequilla); fuerza del cuajo; fosforosa y reductasa.
- **Análisis de Grasa y Aceites:** Determinación(es) de: contenidos 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 Vinos:** Determinación(es) de: grado alcohólico; extracto seco total; acidez total; acidez volátil; azúcares reductores; sulfatos, cloruros; SO<sub>2</sub> 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).
- **Análisis de 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 la miel:** Determinación(es) de: 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; preferencia y otros.

### DEPARTAMENTO DE INGENIERIA Y SUELOS

#### (Laboratorios de Química de Suelos y Aguas).

- **Análisis Químico de Suelos:** Determinación 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 (Ca-Co<sub>2</sub>) 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 (SO<sub>4</sub>), carbonatos (CO<sub>3</sub>) y bicarbonatos (HCO<sub>3</sub>) solubles; cloruros (Cl), pH y análisis completo de Aguas (CE, Ca, Mg, Na, CO<sub>3</sub>, HCO<sub>3</sub>, Cl y SO<sub>4</sub>).

### DEPARTAMENTO DE PRODUCCION AGRICOLA

#### (Area de Fitotecnia)

- **Laboratorio de Análisis de Semillas:** Autorizado por Resolución SAG 139 Ex 13-11-1984. 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; tetrázolo; humedad; fluorescencia (ballicas); calibre (mallaje); prueba de frío (vigor), maíz y peso hectolitro.

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

## **DEPARTAMENTO DE SANIDAD VEGETAL**

Análisis que se realizan:

- Determinación de resistencia y evaluación de eficacia de fungicidas a *Botrytis cinerea* Pers. (Laboratorio de Fitopatología Frutal).
- Evaluación de fungicidas y bactericidas para el control de hongos y bacterias fitopatógenas (Laboratorio de Microbiología).
- Identificación y control de plagas en cultivos (Laboratorio de Entomología de Cultivos).
- Identificación de nematodos fitoparásitos (Laboratorio de Nematología).