



EQUIPAMIENTO DEL ÁREA DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Equipamiento:

- Planta piloto equipada con líneas de elaboración de productos cárnicos, productos lácteos, derivados de cereales, bebidas alcohólicas y conservas.
- Sala de cata homologada con 18 puestos disponibles e instalaciones industriales de preparación de muestras para análisis sensorial.
- Equipo de envasado a vacío y con atmósferas protectoras y medidor de la composición de gases (CO₂ y O₂).
- Horno de industrias cárnicas Eller Micro 10 y horno de convección de panadería Berto's.
- Cámara de fermentación Salva Iverpan FC-22.
- Espectrofotómetro Uv-visible Hitachi U-1900.
- Liofilizador Labconco Freezone 12.
- Equipo de actividad de agua Aqua Lab CX-2
- Equipamiento de enología (despalilladora, prensa hidráulica, destilador alco-test Raypa).
- Maquinaria de Industrias cárnicas Cato (embudidora, picadora cutter, amasadora).
- Equipamiento industrias lácteas (Cuba quesera, prensa, etc.).



Información y contacto:

Área de Tecnología de los Alimentos 947 25 88 15