

EQUIPOS Y LABORATORIO DE COLOMBIA

# PORTAFOLIO INDUSTRIA **ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Potenciamos la **ciencia** y la **investigación**  
para cocrear un **mejor futuro**.





## Importancia de **Equipos y Laboratorio de Colombia** para la industria de alimentos

Impulsamos la calidad, la innovación y el cumplimiento normativo en laboratorios de alimentos y bebidas en todo el país. Con un portafolio especializado, respaldo técnico y acompañamiento permanente, somos el aliado estratégico de las industrias que buscan garantizar seguridad alimentaria, optimizar procesos y cumplir con los estándares nacionales e internacionales.

El  
90%

de los retiros de productos alimenticios se deben a **problemas relacionados con la inocuidad**

como contaminación **microbiológica** o errores en el **etiquetado nutricional**.

*(Fuente: Food Safety Magazine)*



La industria de alimentos y bebidas demanda **soluciones confiables y precisas**. Desde el análisis nutricional hasta el control microbiológico, ofrecemos herramientas robustas para laboratorios que velan por la calidad, la inocuidad y la innovación en productos alimenticios.



### Espectrofotómetros:

**Ensayos:** Determinación de colorantes, aditivos, turbidez, acidez titulable, vitaminas, y ciertos parámetros de control de calidad.

**Normativa:** Resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud y Protección Social - BPM), NTC (Normas Técnicas Colombianas) específicas para cada producto, Decretos y Resoluciones del INVIMA.



### Incubadoras:

**Ensayos:** Recuento de colonias microbianas (coliformes, E. coli, Salmonella, Listeria, mohos y levaduras), pruebas de estabilidad microbiológica.

**Normativa:** Resolución 2674 de 2013, NTC ISO 7218 (Microbiología de alimentos y piensos - Requisitos generales), Guías del INVIMA.



### Refractómetro de Atago (De mesa y portátiles):

**Ensayos:** Medición de Brix en jugos, salsas, miel, leches; salinidad en encurtidos; calidad y madurez de frutas; humedad en miel y colostro.

**Normativa:** ISO/IEC 17025, ISO 17034, trazabilidad ICUMSA/NIST; protocolos AOAC relevantes; control de temperatura automático (compensación ICUMSA).



### Analizador Elemental EMA502 (VELP Scientifica):

**Ensayos:** Preparación de diluciones de muestras, disolución de reactivos para análisis químicos y microbiológicos, homogeneización.

**Normativa:** Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL), ISO 17025



### Balanza termogravimétrica (AND):

**Ensayos:** Determinación rápida y precisa del contenido de humedad en una amplia variedad de productos alimenticios (cereales, lácteos, carnes, snacks, etc.), fundamental para la calidad y vida útil.

**Normativa:** NTC específicas para contenido de humedad, métodos AOAC (Association of Official Analytical Chemists) para humedad.



### Sistema de Digestión y Destilación Kjeldahl (VELP Scientifica):

**Ensayos:** Determinación de nitrógeno total y proteínas crudas en alimentos, piensos, bebidas, un análisis crucial para el etiquetado nutricional y la

**Normativa:** NTC 515 (Proteína en alimentos - Método Kjeldahl), métodos AOAC (por ejemplo, AOAC 976.05).



### Extractor de Solvente SER158 (VELP Scientifica):

**Ensayos:** Determinación de contenido de grasa (extracción por solventes tipo Soxhlet) en alimentos, piensos, semillas, aceites. Esencial para el control de calidad y la información nutricional.

**Normativa:** NTC para determinación de grasa, métodos AOAC (por ejemplo, AOAC 920.39 para grasa en leche, AOAC 960.39 para grasa en carne).



### Analizadores automático de Fibra (VELP Scientifica):

**Ensayos:** Determinación de fibra cruda, fibra detergente neutra (FDN), fibra detergente ácida (FDA) y lignina en alimentos, forrajes y piensos, importante para el valor nutricional y digestibilidad.

**Normativa:** NTC para determinación de fibra, métodos AOAC (por ejemplo, AOAC 962.09 para fibra cruda).



**Balanzas  
(analíticas, de precisión y plataforma).**



**Soluciones electroquímicas  
(pH/conductividad/ISE).**



**Hornos de secado y muflas.**



**Agitadores y planchas de  
calentamiento  
(magnéticos, orbitales, vortex).**



**Centrífugas  
(Refrigeradas y ventiladas).**



**Autoclaves  
(para esterilización de medios  
de cultivo y materiales).**



**Baños María.**



**Refrigeradores y congeladores.**

**Ensayos:** Análisis fisicoquímicos y bromatológicos

**Normativa:** NTC, ISO, métodos AOAC, entre otras.



# Biología Molecular aplicada a alimentos

La biología molecular es hoy una herramienta clave para la trazabilidad, autenticidad y detección rápida de patógenos en alimentos. Con el respaldo de **Thermo Fisher Scientific**, integramos tecnologías de PCR, extracción, cuantificación y análisis genético que elevan el estándar de control en la industria alimentaria.





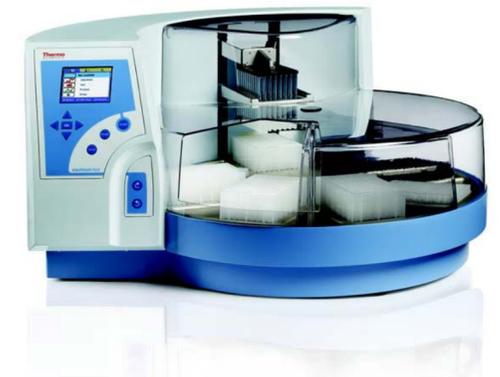
PCR tiempo real QS5 QuantStudio™



NanoDrop Lite Plus Spectrophotometers



KingFisher Duo Prime Purification System



King Fisher Flex 96 deep well



BeadBlaster™ 24 Benchmark Scientific



BeadBug Benchmark Scientific



Attune™ NxT Flow Cytometer



NanoDrop Ultra Microvolume



“

Llevamos precisión, respaldo y  
calidad a cada laboratorio del sector  
de alimentos.”

Impulsamos la innovación en tu industria. Conoce más y déjanos asesorarte.

 @equiposylaboratorio

 +57 301 476 5347

 Equipos y Laboratorio de Colombia S.A.S



**Espectrofotómetros de Thermo  
(Genesys y Evolution):**

Mide colorantes, aditivos y parámetros claves para control de calidad.



**Incubadoras de Thermo  
(CO<sub>2</sub>, refrigeradas, Cámaras climáticas  
y fotoestabilidad):**

Confianza total en el recuento microbiano.



**Refractómetro de Atago  
(De mesa y portátiles):**

Índice de refracción Brix, salinidad y madurez, con precisión y confiabilidad.



**Analizador Elemental de VELP  
(N, CN, CNHS-O):**

La solución completa para ampliar el potencial analítico de su laboratorio.



**Balanzas de AND (Humedad,  
micro, semi-micro):**

Determina el peso y la humedad con precisión miligramo a miligramo.



**Sistema de Digestión y Destilación  
Kjeldahl de VELP (Automáticos  
y semiautomáticos):**

Análisis de proteína confiable y aprobado por normas internacionales.



**Extractor de Solvente SER158  
de VELP (Automáticos  
y semiautomáticos):**

Análisis de Grasa por Randall de forma rápida y precisa.



**Analizadores de Fibra de VELP  
(Automáticos y semiautomáticos):**

Mide fibra cruda, FDN y FDA de forma práctica y precisa.