

LABORATORIO DE BIOTECNOLOGÍA

Cuenta con todo lo necesario para la caracterización de procesos microbiológicos en la industria alimentaria y ambiental con el fin de verificar la inocuidad del producto, la cadena productiva y la calidad microbiológica del agua y suelo. Los equipos están en las mejores condiciones para garantizar resultados confiables y seguros.



Entre los equipos que tenemos en el laboratorio tenemos un Biorreactor para el análisis de fermentación de microorganismos, Shaker para la incubación y agitación continua de muestras en procesos de crecimiento de microorganismos. Cabina de flujo laminar con bactiincinerador para siembra de microorganismos en la muestra, jarras para anaerobiosis para el estudio de cultivos en placas, cámara de electroforesis y termociclador para el análisis de muestras de ADN, entre otros. En el laboratorio se determinan diversos microorganismos, entre ellos, Coliformes totales y fecales, e-coli, salmonella, Vibrio, bacillus, mesófilos, hongos, mohos y levaduras en diversas matrices: agua, suelo, alimentos, empaques, materias primas y producto terminado. Se realizan estudios que buscan analizar Calidad e Inocuidad de Alimentos y el desarrollo e innovación en procesos y productos.