

■ Laboratorios de control de productos lácteos de exportación

INTI-Lácteos inauguró el 4 de diciembre de 2006 en su sede de Rafaela, Provincia de Santa Fe, el Laboratorio de Control de Calidad de Productos Lácteos, para dar respuesta a la demanda creciente de análisis vinculados al control y mejora de la calidad de los productos lácteos que las industrias argentinas exportan al mundo.

El laboratorio dispone de un primer sector para ensayos microbiológicos adecuado a las más estrictas normas de seguridad para este tipo de ensayos, un segundo sector de ensayos físico-químicos y un tercer sector de ensayos cromatográficos.

Respecto del sector para ensayos físico-químicos el equipamiento cuenta con un analizador automático de macro componentes en productos lácteos semisólidos. Se trata de un equipo de última generación aportado por el Proyecto de cooperación INTI-UNION EUROPEA denominado "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina", y está basado en espectroscopía de absorción molecular del infrarrojo cercano. Ese mismo proyecto incluyó además capacitaciones para el personal del INTI, realizadas en el exterior, vinculadas a la asistencia a PyMEs queseras. Por otra parte, el sector de ensayos cromatográficos dispone de dos equipos de cromatografía líquida y uno de cromatografía gaseosa.

En la actualidad, para cumplir la Resolución 736/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de noviembre de 2006, la cual establece requisitos más estrictos en cuanto a competencia técnica, imparcialidad e independencia para los laboratorios "autorizados" de la Red (que son quienes emiten los protocolos válidos para respaldar certificaciones para la comercialización, exportación e importación), se torna evidente que muchos laboratorios de la red tendrán dificultades para poder adecuarse a tales exigencias. Frente a esta situación urgente se requiere la respuesta casi ineludible del INTI a una demanda del sector lácteo que de lo contrario quedaría insatisfecha.

El trabajo de personal del instituto con vasta experiencia y en continua capacitación, junto a un sistema de la calidad con ensayos -acreditados bajo la norma ISO 17.025 desde el 2002 por el Organismo Español de Acreditación (ENAC) y desde 2005 por el Organismo Argentino de Acreditación (OAA)-, y sumado todo ello al equipamiento disponible en la actualidad y a las amplias y modernas instalaciones recientemente culminadas, hacen que los protocolos de ensayo emitidos sean aceptados y reconocidos en todo el mundo.

Es por ello que INTI-Lácteos prevé su incorporación a la red oficial de control de productos lácteos del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), aportando mayor imparcialidad y capacidad técnica.



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial

Logros Institucionales

COMUNICACION N° 19

Los involucrados directamente son
Unidades Responsables: **INTI Lácteos**
Personal del INTI directamente involucrado:
Lic. Roberto Castañeda (Director)
Téc. Sup. Jorge Speranza (Responsable sede Rafaela)
Lic. Mabel Fabro (Coordinadora Unidad Técnica Laboratorios)
Profesionales, técnicos y auxiliares que componen la Unidad Técnica Laboratorios de la Sede Rafaela del INTI Lácteos.