

Portfólio de Serviços – Núcleo Central Analítica

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM MATRIZES DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL

O Núcleo Central Analítica realiza análises físico-químicas e cromatográficas em matrizes de origem vegetal e animal, seguindo protocolos reconhecidos nacional e internacionalmente. A Central Analítica disponibiliza uma ampla gama de análises físico-químicas e microbiológicas, com foco em controle de qualidade, pesquisa e desenvolvimento de produtos alimentícios e bioativos. Atualmente, o portfólio contempla 63 análises físico-químicas e de controle de qualidade, além de 30 análises microbiológicas, totalizando 93 análises tipos de análises.

A seguir, estão apresentados os serviços disponíveis:

SERVIÇOS DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS Tabela de Serviços Analíticos e Valores de Referência

Nº	Análise Físico-Química	Referência	Matriz analisada	Valor
1	Tipificação de Farinha de Mandioca	MAPA – Instrução Normativa n.º 52/2011	vegetal	R\$ 712,00
2	Tabela Nutricional	ANVISA nº 75/2020	vegetal/animal	R\$ 2.524,64
3	Complexo B em Alimentos e Bebidas (B1, B2, B5, B6, B9, B12)	ISO 21470:2020/ ISO 20634:2015	vegetal	R\$ 2.500,00
4	Vitamina B1 em Alimentos e Bebidas	AOAC 2015.14	vegetal	R\$ 400,00
5	Vitamina B2 em Alimentos e Bebidas	AOAC 2015.14	vegetal	R\$ 400,00
6	Vitamina B5 em Alimentos e Bebidas	Método interno validado (baseado em padrões de referência, AOAC)	vegetal	R\$ 500,00
7	Vitamina B6 em Alimentos e Bebidas	AOAC 2015.14	vegetal	R\$ 400,00
8	Vitamina B9 em Alimentos e Bebidas	Método interno validado (baseado em padrões de referência, AOAC)	vegetal	R\$ 500,00
9	Vitamina B12 em Alimentos e Bebidas	AOAC 2014.02	vegetal	R\$ 500,00
10	Vitamina C em Alimentos e Bebidas	AOAC 984.26 / ISO 24410:2022	vegetal	R\$ 270,00
11	Vitamina D em Alimentos e Bebidas	Método interno validado (baseado em padrões de referência, AOAC)	vegetal/animal	R\$ 400,00
12	Vitamina A em Alimentos e Bebidas	Método interno validado (baseado em padrões de referência, AOAC)	vegetal/animal	R\$ 450,00
13	Vitamina E em Alimentos e Bebidas	ISO 9936:2016	vegetal/animal	R\$ 500,00

14	Proteínas totais	AOAC 981.10 / ISO 937	vegetal/animal	R\$ 236,00
15	Gorduras Totais	AOAC 983.23 / ISO 1443	vegetal/animal	R\$ 136,00
16	Perfil de Ácidos Graxos	Método interno validado (ISO 12966-2:2017/ISO 12966-4:2015)	vegetal/animal	R\$ 550,00
17	Índice de Peróxidos	AOCS Cd 8-53 / ISSO 3960	vegetal/animal	R\$ 200,00
18	Índice de Iodo	AOCS Cd 1-25	vegetal/animal	R\$ 194,00
19	Matéria Insaponificável	AOCS Ca 6a-40 / ISO 3596	vegetal/animal	R\$ 153,00
20	Índice de Saponificação	AOCS Cd 3-25 / ISO 3657	vegetal/animal	R\$ 126,00
21	Índice de Acidez	AOCS Cd 3d-63 / ISO 660	vegetal/animal	R\$ 100,00
22	Teor de Cinzas	AOAC 923.03 / ISO 2171	vegetal/animal	R\$ 64,00
23	Teor de Umidade	AOAC 925.10 / ISO 712	vegetal/animal	R\$ 64,00
24	Fibra Bruta	AOAC 962.09 / ISO 5498	vegetal	R\$ 225,00
25	Fibra Alimentar	AOAC 2017.16	vegetal/animal	R\$ 400,00
26	Açúcares totais em matriz vegetal	IN nº 75/2020	vegetal	R\$ 140,00
27	Açúcares totais em matriz animal	IN nº 75/2020	animal	R\$ 200,00
28	Açúcares adicionados (Frutose, Glicose, Sacarose, Maltose) em matriz vegetal	IN nº 75/2020	vegetal	R\$ 350,00
29	Açúcares adicionados (Frutose, Glicose, Sacarose, Maltose) em matriz animal	IN nº 75/2020	animal	R\$ 400,00
30	Brix em Polpas e Bebidas	IN nº 37/2018	vegetal	R\$ 40,00
31	Teor de Amido	AOAC 996.11 / ISO 6647-1	vegetal	R\$ 255,00
32	Sódio em alimentos	IN nº 75/2020	vegetal/animal	R\$ 141,00
33	Potássio em alimentos	IN nº 75/2020	vegetal/animal	R\$ 200,00
34	Magnésio em alimentos	IN nº 75/2020	vegetal/animal	R\$ 200,00
35	Ferro em alimentos	IN nº 75/2020	vegetal/animal	R\$ 200,00
36	Cromo Total em alimentos	Método interno validado (baseado em padrões de referência AOAC)	vegetal/animal	R\$ 200,00

37	Cobre em alimentos	Método interno validado (baseado em padrões de referência AOAC)	vegetal/animal	R\$ 200,00
38	Selênio em castanha do Brasil	IN nº 75/2020	vegetal	R\$ 300,00
39	Concentração de Beta-caroteno em óleo de Copaíba	Método interno validado (baseado na Farmacopeia brasileira)	vegetal	R\$ 200,00
40	Concentração de Óxido-caroteno em óleo de Copaíba	Método interno validado (baseado na Farmacopeia brasileira)	vegetal	R\$ 200,00
41	Concentração de Linalol em óleo de Pau Rosa	Método interno validado (baseado na Farmacopeia brasileira)	vegetal	R\$ 300,00
42	Atividade antioxidante	Método interno validado (baseado em padrões de referência, EMBRAPA)	vegetal	R\$ 265,00
43	Fenólicos totais	ISO 14502; Singleton & Rossi (1965) – método do reagente de Folin-Ciocalteu	vegetal	R\$ 206,00
45	Flavonóides totais	Método interno validado (baseado em padrões de referência EMBRAPA)	vegetal	R\$ 182,00
46	Caféina em Guaraná em Pó e extrato	ANVISA RDC nº 273/2005 / AOAC 979.08 / AOAC 980.14	vegetal	R\$ 305,00
47*	Aflatoxinas em Castanha do Brasil	IN nº11/2010	vegetal	R\$ 752,00
48*	Controle de qualidade em óleos vegetais (matéria prima)	IN nº 87/2021	vegetal	R\$ 1.600,00
49*	Análise de identidade e qualidade em óleos vegetais para o MAPA	RDC nº 481/2021	vegetal	R\$ 2.100,00
50*	Controle de qualidade em produto cosmético à base de óleos vegetais	RDC nº 752/2022/ RDC nº 528/2021/ RDC nº 481/1999	vegetal	R\$ 3.000,00
51*	Análise de identidade e qualidade em polpa de frutas para o MAPA	IN nº 37/2018	vegetal	R\$ 206,00
52*	Controle de qualidade em Mel	IN nº 11/2020	animal	R\$ 1.000,00
53*	Análise de identidade e qualidade em Mel para o MAPA	IN nº 11/2020	animal	R\$ 721,00
54*	Controle de qualidade em Própolis	IN SDA nº03/200	animal	R\$ 1.300,00
55*	Análise de identidade e qualidade em Própolis para o MAPA	IN SDA nº03/2001	animal	R\$ 1.500,00
56*	Controle de qualidade em Extrato de Própolis	IN SDA nº03/2001	animal	R\$ 1.300,00

57*	Análise de identidade e qualidade em Extrato de Própolis para o MAPA	IN SDA nº03/2001	animal	R\$ 1.500,00
58*	Controle de qualidade em Leite	Decreto nº 9013/2017	animal	R\$ 1.500,00
59*	Análise de identidade e qualidade em Leite para o MAPA	Portaria MAPA nº 146/1996	animal	R\$ 1.900,00
60*	Controle de qualidade em Queijo	RTIQ - Leite e seus derivados	animal	R\$ 1.500,00
61*	Análise de identidade e qualidade em Queijo para o MAPA	RTIQ - Leite e seus derivados	animal	R\$ 1.900,00
62*	Controle de qualidade em logurte	IN nº 46/2007	animal	R\$ 1.500,00
63*	Análise de identidade e qualidade em logurte para o MAPA	IN nº 46/2007	animal	R\$ 1.900,00

Legenda:

Item 47 compreende a análise de:* aflatoxinas G1, B1, G2, B2. O escopo não é acreditado, servindo apenas para controle de qualidade, com laudo técnico.

Item 48 compreende as análises de:* índice de acidez, peróxidos, iodo, saponificação, refração/densidade, análise organoléptica, micotoxinas: aflatoxinas (se extraído de sementes suscetíveis, como castanha do Brasil), microbiológicas (aplicável a óleos refinados).

item 49 compreende as análises de:* Composição de ácidos graxos, denominação de venda e verificação de autenticidade/adulterações (designação dos ácidos graxos), índice de acidez e índice de peróxidos.

item 50 compreende as análises de:* índice de acidez, peróxidos, iodo, pH, viscosidade, teor de água, densidade/refração, controle sensorial de qualidade (cor/odor), contagem de bactérias aeróbicas, bolores e leveduras, patógenos específicos: *S. aureus*; *P. aeruginosa*; *C. albicans*; *E. coli*.

item 51 compreende as análises de:* análise organoléptica, açúcares totais, pH, acidez, sólidos solúveis, sólidos totais, densidade, análise comparativa para adição de água (quando aplicável).

item 52 compreende as análises de:* análise organoléptica (características sensoriais), maturidade (açúcares redutores, umidade e sacarose aparente), pureza (sólidos insolúveis em água, minerais (cinzas), deterioração (fermentação, acidez, atividade diastásica e Hidroximetilfurfural), viscosidade/densidade, análise de bolores e leveduras, Coliformes totais e termotolerantes, *Salmonella* spp., *Clostridium botulinum* (esporos).

item 53 compreende as análises de:* determinação de açúcares redutores, umidade, sólidos insolúveis em água, minerais (cinzas), acidez, atividade diastásica, sacarose aparente, hidroximetilfurfural (HMF).

item 54 compreende as análises de:* análise organoléptica (características sensoriais), umidade, ceras, minerais (cinzas), resíduo seco, teor de resina, índice de peroxidação, pH, solubilidade em etanol, fenólicos, flavonoides e atividade de oxidação, análise de bolores e leveduras, coliformes totais e termotolerantes, *Salmonella* spp., *E. coli*.

item 55 compreende as análises de:* características sensoriais, umidade, minerais (cinzas), cera, compostos fenólicos, flavonoides, massa mecânica, solúveis em etanol, atividade de oxidação, provas qualitativas (Espectro de Absorção de Radiações Ultravioleta e Visível, acetato de chumbo, hidróxido de sódio).

item 56 compreende as análises de:* análise organoléptica (características sensoriais), teor de sólidos totais, teor de ceras, minerais (cinzas), teor de resina, índice de peroxidação, pH, solubilidade em etanol, teor de fenólicos, flavonoides e atividade de oxidação, análise de bolores e leveduras, coliformes totais e termotolerantes, *Salmonella* spp., *E. coli*.

item 57 compreende as análises de:* características sensoriais, umidade (extrato seco), cera, compostos fenólicos, flavonoides, teor alcoólico, metanol, atividade de oxidação, provas qualitativas (Espectro de Absorção de Radiações Ultravioleta e Visível, acetato de chumbo, hidróxido de sódio).

item 58 compreende as análises de:* análises organolépticas, análises para detecção de adulteração em leite (adição de água - índice crioscópico; adição de neutralizantes ou conservantes químicos - teste de alcalinidade das cinzas, detecção de formol, água oxigenada, hipoclorito de sódio, cloreto de sódio; adição de substâncias para mascarar a adulteração - amido/farinha, sacarose/adoçantes; por retirada de gordura (quando aplicado), critério microbiológico (coliformes totais, termotolerantes, *S. aureus* e *Enterobacteriaceae*).

item 59 compreende as análises de:* por classificação, por tratamento térmico, por designação/requisitos: matéria gorda, umidade, acidez titulável, índice de solubilidade, leite de alto tratamento térmico (quando aplicado), teor de sólidos não gordurosos, índice crioscópico, critério microbiológico (*Enterobacteriaceae*).

item 60 compreende as análises de:* análise de composição físico-química (umidade, gordura, proteína, minerais, lactose, gordura de extrato seco), adição de gordura vegetal (perfil de ácidos graxos), adição de amido ou fécula (teste do iodo), índice crioscópico.

item 61 compreende as análises de:* análise organoléptica (características sensoriais) - por conteúdo de matéria gorda, umidade, tratamento térmico (quando aplicado), coliformes totais, coliformes termotolerantes, *S. aureus*, *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, bolores e leveduras.

item 62 compreende as análises de:* análise organoléptica, umidade, proteína, gordura, acidez titulável, pH, cinzas, índice crioscópico, teste do iodo, açúcares adicionados (glicose, sacarose, frutose), coliformes totais, coliformes termotolerantes, *S. aureus*, *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, bolores e leveduras.

item 63 compreende as análises de:* análise por classificação, composição e requisitos, análise organolépticas (características sensoriais), por conteúdo de matéria gorda, acidez, proteínas, coliformes totais, coliformes termotolerantes, bolores e leveduras.

SERVIÇOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

Análises Microbiológicas em Alimentos e Bebidas: IN. n° 161 de 1° de Julho de 2022

Tabela de Serviços Analíticos e Valores de Referência

N°	Análise Microbiológica	Referência	Matriz analisada	Valor
1	Contagem total de Bolores e Leveduras	IN. n° 161 de 1° de Julho de 2022	vegetal/animal	R\$ 75,00
2	Contagem total de microrganismo aeróbio mesófilo	IN. n° 161 de 1° de Julho de 2022	vegetal/animal	R\$ 75,00
3	Enumeração de Coliformes totais	IN. n° 161 de 1° de Julho de 2022	vegetal/animal	R\$ 50,00
4	Enumeração de Coliformes termotolerantes ou fecais	IN. n° 161 de 1° de Julho de 2022	vegetal/animal	R\$ 50,00
5	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp.	IN. n° 161 de 1° de Julho de 2022	vegetal/animal	R\$ 150,00
6	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	IN. n° 161 de 1° de Julho de 2022	vegetal/animal	R\$ 100,00
7	Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	IN. n° 161 de 1° de Julho de 2022	vegetal/animal	R\$ 110,00
8	Contagem e Identificação de <i>Bacillus cereus</i>	IN. n° 161 de 1° de Julho de 2022	vegetal/animal	R\$ 110,00
9	Pesquisa e contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	IN. n° 161 de 1° de Julho de 2022	vegetal/animal	R\$ 100,00
10	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	IN. n° 161 de 1° de Julho de 2022	vegetal/animal	R\$ 100,00

Análises Microbiológicas em Água para determinação de potabilidade e balneabilidade: Águas. Portaria GM/MS N° 888/2021

Tabela de Serviços Analíticos e Valores de Referência

N°	Análise Microbiológica	Referência	Matriz Analisada	Valor
1	Pesquisa de Coliformes totais	Portaria GM/MS N° 888/2021	Água	R\$ 50,00
2	Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	Portaria GM/MS N° 888/2021	Água	R\$ 50,00
3	Contagem de <i>Enterococcus</i>	Portaria GM/MS N° 888/2021	Água	R\$ 60,00
4	Contagem de <i>Pseudomonas</i>	Portaria GM/MS N° 888/2021	Água	R\$ 60,00
5	Contagem de <i>Clostridium</i> sulfito redutores	Portaria GM/MS N° 888/2021	Água	R\$ 70,00
6	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>	Portaria GM/MS N° 888/2021	Água	R\$ 70,00

Análises Microbiológicas em Medicamentos: RDC 907/2024 e FB 6° ed.

Tabela de Serviços Analíticos e Valores de Referência

N°	Análise Microbiológica	Referência	Matriz Analisada	Valor
1	Pesquisa de <i>Clostridium</i> sulfito redutor	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Medicamentos	R\$ 70,00
2	Contagem de bactérias aeróbias mesófilas	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Medicamentos	R\$ 75,00
3	Contagem de Bolores e leveduras	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Medicamentos	R\$ 75,00
4	Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i>	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Medicamentos	R\$ 100,00
5	Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Medicamentos	R\$ 150,00
6	Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Medicamentos	R\$ 110,00
7	Pesquisa de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Medicamentos	R\$ 110,00

Análises Microbiológicas em Cosméticos: RDC 907/2024 e FB 6° ed.

Tabela de Serviços Analíticos e Valores de Referência

N°	Análise Microbiológica	Referência	Matriz Analisada	Valor
1	Pesquisa de <i>Clostridium</i> sulfito redutor	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Cosméticos	R\$ 70,00
2	Contagem de bactérias aeróbias mesófilas	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Cosméticos	R\$ 75,00
3	Contagem de bolores e leveduras	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Cosméticos	R\$ 75,00
4	Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i>	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Cosméticos	R\$ 50,00
5	Pesquisa de Coliformes totais e termotolerantes	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Cosméticos	R\$ 50,00
6	Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Cosméticos	R\$ 110,00
7	Pesquisa de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	RDC 907/2024 e FB 6° ed.	Cosméticos	R\$ 110,00