

Investigación, innovación y servicios para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional

¿Qué nos diferencia?

- › Somos **investigadores**
- › Más de **53 años** de experiencia
- › Investigando para **mejorar la alimentación, nutrición y salud**
- › **Trabajo colaborativo** con instituciones nacionales e internacionales
- › Altos estándares de **calidad**

¿Por qué acudir a nosotros?

- › Garantía de **calidad**
- › **Puntualidad**
- › **Precios competitivos**
- › **Atención personalizada**
- › **Satisfacción del cliente**
- › Acreditados por el **INACAL Sistema de Gestión NTP-ISO/IEC 17025:2017**



Contacto

Avenida La Molina 1885. La Molina.
Servicio de Atención al Cliente:
www.iin.sld.pe/laboratorio/

+51 989 159 761

atencionclientelaa@iin.sld.pe

@IINPeru @iinperu @iin.peru

ENSAYOS
ACREDITADOS:





Somos el **Instituto de Investigación Nutricional (IIN)** y trabajamos para la generación de evidencia científica de alto valor, buscando crear soluciones innovadoras en salud, nutrición y alimentación.

EL IIN pone al servicio de las universidades, industria alimentaria, entidades de gobierno, cooperación internacional y público en general, su Laboratorio de Análisis de Alimentos (LAA) a fin de evaluar el valor nutricional y la inocuidad de los alimentos según estándares de calidad nacionales e internacionales.

Somos un equipo de profesionales al servicio de las personas, cumplimos con protocolos de seguridad para el desarrollo de ensayos microbiológicos y fisicoquímicos; ofreciendo un servicio de calidad personalizado.

NUESTROS VALORES



COMPROMISO SOCIAL



INTEGRIDAD



RESPECTO MUTUO



INNOVACIÓN CIENTÍFICA

ENSAYOS **FISICOQUÍMICOS**

Para determinar la composición nutricional de los alimentos, realizamos análisis de macronutrientes, micronutrientes, capacidad antioxidante, entre otros.



- Humedad
- Ceniza
- Grasa
- Proteínas
- Carbohidratos
- Fibra
- pH
- Marcha fitoquímica
- Fibra dietaria
- Capacidad antioxidante
- Compuestos fenólicos
- Acidez
- Vitaminas
- Minerales
- Antocianinas totales
- Otros

ENSAYOS **MICROBIOLÓGICOS**

Para evaluar la inocuidad de alimentos y agua, realizamos la determinación de bacterias, parásitos, mohos, levaduras, entre otros.



- Detección de salmonella
- Enumeración de microorganismos aerobios mesófilos - Método de recuento en placa
- Numeración de coliformes totales (NMP)
- Numeración de coliformes termotolerantes (Fecales/NMP)
- Numeración de escherichia coli (NMP)
- Enumeración de estafilococos coagulasa positivos
- Recuento de mohos y levaduras
- Enumeración presuntivo de bacillus cereus
- Enumeración de clostridium perfringens
- Recuento de heterótrofos en placa
- Numeración de enterobacterias

NELLY ZAVALA PIMENTEL

Directora de Servicios IIN- LAA

Médica cirujano graduada en la Universidad Nacional de Trujillo, con Maestría en Nutrición en la Universidad de Uppsala, Suecia.

