

CATÁLOGO DE SERVICIOS SUBSEDE SURESTE

Tel: 9999202671 Tel: 8002632428/ 33333455200 Ext: 4002 Correo: recepcion_sureste@ciatej.mx

05/02/2021

Tablaje catastral 31264 Km 5.5, carr. Sierra Papacal- Chuburna puerto, Parque Científico y Tecnológico de Yucatán CP : 97302

Biotecnología Vegetal

Dra. Ana Ramos (aramos@ciatej.mx)

Palinología

Diseño y evaluación de estrategias biotecnológicas para el control de enfermedades mediante la adición de hongos micorrizicos y bacterias benéficas

Evaluación de efectividad biológica de agroquímicos, entomopatógenos, extractos vegetales y diversos recursos microbianos para el control de plagas y enfermedades

Aislamiento de entomopatógenos, hongos micorrizicos, bacteriofagos, actinomicetos y microorganismos antagónicos

Aislamiento, diagnóstico e identificación de bacterias, hongos, nemátodos, virus y viroides

Unidad de Tecnología Alimentaria "Planta Piloto Subsede Sureste"

Dra. Éliida Gastélum Martínez (egastelum@ciatej.mx)

Tratamiento térmico de alimentos

Tratamiento de deshidratación

Laboratorio de Inocuidad "Técnicas Cromatográficas"

Dra. Neith Pacheco (npacheco@ciatej.mx)

Análisis de la miel NOM-004-SAG/GAN-2018

Furfural e Hidroximetil furfural (miel y fermentados)

Capsaicina y dihidrocapsaicina

Ácidos fenolicos, flavonoides y polifenoles totales (frutos tropicales y cítricos)

Esteviósidos

Etanol (bebidas y productos sanitizantes)

Metanol (bebidas y productos sanitizantes)

Perfil de ácidos grasos (alimentos y en aceites comestibles)

Compuestos volátiles (extractos oleicos de plantas)

Conservadores en alimentos (propionato de sodio, benzoato de sodio y sorbato de potasio)

Ácidos orgánicos

Laboratorios de Tecnología Alimentaria

Dr. Manuel Ramírez (oramirez@ciatej.mx)

Análisis bromatológicos de alimentos

Evaluación de características de calidad fisicoquímica, reológica, microbiológica y sensorial

Elaborar el etiquetado nutrimental del producto final

Vida de anaquel de producto terminado

Comportamiento reológico y textura

Calidad microbiológica de los alimentos

Estudios Físicoquímicos

