

Prodotti ortofrutticoli

Le matrici di questa categoria comprendono frutta e verdura, legumi, erbe aromatiche fresche e disidratate, cereali e molte altre matrici alimentari di origine vegetale.

Le analisi sui prodotti ortofrutticoli sono state la scintilla che ha dato origine a Labcam: da oltre trent'anni, Labcam si occupa di analisi e verifiche sui prodotti vegetali, con particolare attenzione ai prodotti fitosanitari.

Grazie al polo tecnologico situato ad Albenga (SV), possiamo effettuare test dedicati su richiesta per verificare l'efficacia e la residualità dei prodotti. All'interno dell'area comprensoriale della Camera di Commercio, si sviluppa un ampio spazio dedicato alla ricerca: circa 20.000 metri quadrati sono destinati ai campi, dove vengono condotti studi e prove varietali, mentre altri 12.000 metri quadrati ospitano serre e tunnel che permettono di svolgere attività di coltivazione controllata durante tutto l'anno.



Approfondisci le analisi che guidano la qualità, la sicurezza e l'innovazione nel settore ortofrutticolo.

ANALISI

ANALISI DEI CONTAMINANTI ORGANICI:

Coloranti, alcaloidi pirrolizidinici, MOSH/MOAH, ecc.

ANALISI DEI RESIDUI DEI PRODOTTI FITOSANITARI:

Multiresiduale, pesticidi acidi, ionici e polari, ossido di etilene ecc.

ANALISI MICOTOSSINE E TOSSINE VEGETALI:

Aflatossine, deossinivalenolo DON, patulina, zearalenone, ecc.

ANALISI CONTAMINANTI INORGANICI:

Metalli pesanti, cadmio, piombo, mercurio, nichel, nitrati bromuri, ecc.

ANALISI SENSORIALI:

Verifica delle caratteristiche merceologiche e della presenza di eventuali difetti.

ANALISI OGM:

Presenza/assenza e screening.