

# Expertise analytique sur la Matière Grasse Laitière : composition & qualité

## Compétences & savoir-faire

### Extraction

- Méthodes spécifiques à froid
- A partir de produits laitiers et de matrices complexes liquides ou poudres

### Analyse des acides gras

- Composition et teneur en AG totaux cis et trans (dosage des CLAs)
- Quantification des AGPI oméga 3, 6, 7 et 9
- Dosage de l'acide butyrique et application à la traçabilité du beurre

### Analyse des triglycérides

**Exclusivité ITERG !**

- Application de l'annexe XXV du règlement CE 213/2001 pour la détection de matière grasse non laitière.
- Composition fine en TG par poids moléculaire et par nombre de partition (CPG, CLHP)

### Analyse des stérols

- Détection de mélanges MG laitière / MG végétales
- Dosage du cholestérol

### Analyse des lipides polaires

- Dosage des lipides polaires totaux
- Composition et teneur en phospholipides, glycolipides, sphingolipides par CLHP

### Mesure de la lipolyse

**Exclusivité ITERG !**

- Dosage de l'acidité oléique
- Mesure de l'activité lipasique
- Dosage des AG libres individuels du C4 au C22

### Oxydation & stabilité

- Dosage des produits d'oxydation : peroxydes, aldéhydes volatils et non volatils
- Dosage des acides gras oxydés
- Tests de stabilité, mesures de DLUO, études d'antioxydation
- Dosage des formes oxydées du cholestérol

### Analyse sensorielle & Evaluation des arômes

- Profil sensoriel par jury expert ; application au suivi du rancissement
- Tests de tartinabilité et palatabilité
- Dosage des composés volatils issus de la MG laitière : acides gras, méthylcétone, aldéhydes, esters, lactones

### Texture Rhéologie

- Aptitude à la tartinabilité des beurres
- Détermination du point de fusion, du seuil d'écoulement, de la viscosité, ...

### Nos garanties

- Accréditation COFRAC (programme 82) sous la norme NF EN ISO/CEI 17025 pour l'analyse des corps gras
- Certification ISO 9001 : Version 2000



Depuis plus de 50 ans, l'ITERG développe et optimise les méthodes analytiques appliquées aux matières grasses d'origine végétale et animale.

Son expertise reconnue est mise au service de la matière grasse laitière pour en contrôler la composition, la qualité et la sécurité alimentaire.

