



Servicios

Tecnología Alimentaria



Servicios Especializados Tecnología Alimentaria

Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Cuantificación de saponinas totales esteroidales	Agave mosto / jugo crudo	Interno	1 L de mosto o 2 kg de	Congelación y/o refrigeración	8 días hábiles si son menos de 3 muestras	Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx	\$2,170.00
Cuantificación de saponinas totales	Materias primas, alimentos y bebidas	Interno	100 ml o 500 g	Congelación y/o refrigeración	8 días hábiles si son menos de 3 muestras	Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx	\$2,000.00
Determinación de azúcares por UHPLC	Materias primas, alimentos y bebidas	Interno	100 g	Refrigeración	15 a 20 días	Julisa Edith López Ramírez jelopez@ciatej.mx Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx lmoreno@ciatej.mx	\$1,500.00 a \$3,500.00
Determinación de compuestos fenólicos por UHPLC	matriz alimentaria o material vegetal	Interno	100 g		10 a 15 días	Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx	\$3,000.00
Cuantificación de Procianidina B2 por UHPLC	Cacao y derivados alimentarios	Interno	100 ml	Refrigeración	15 a 30 días	Luis Jorge Coronado Caceres lucoronado@ciatej.mx	\$10,000.00 por 1-5 muestras (muestra adicional 500 pesos)
Cuantificación de ácidos fenólicos (ácido clorogenico, ácido cafeico, p-cumarico, o-cumarico, m-cumari-co, ácido ferulico, vainillina, ácido Galico y ácido cinámico) por UHPLC o HPTLC	Café, té, extractos herbales, derivados alimentarios	Interno	50 ml	Congelación y/o refrigeración	15-30 días por UHPLC 5 días por HPTLC	Luis Jorge Coronado Caceres lucoronado@ciatej.mx	\$10,000.00 por 1-5 muestras por UHPLC (\$500 pesos muestra adicional) 5,000 por 1-5 muestras por HPTLC (\$200.00 muestra adicional)

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria

Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Cuantificación de catequinas ((-)-epicatequina, (+)-catequina, Epigallocatechin gallate (EGCG)) por UHPLC o HPTLC	Cacao, té, extractos herbales y derivados alimentarios	Interno	50 ml	Congelación y/o refrigeración	15-30 días por UHPLC 5 días por HPTLC	Luis Jorge Coronado Caceres lucoronado@ciatej.mx	\$ 10,000.00 por 1-5 muestras UHPLC (\$500.00 por muestra adicional) \$ 7,500.00 por 1-5 muestra por HPTLC (\$200.00 por muestra adicional)
Cuantificación de alcaloides (cafeína, teobromina y teofilina) por UHPLC o HPTLC	Cacao, café, té negro, extractos herbales, derivados alimentarios	Interno	50 ml	Refrigeración	15-30 días por UHPLC 5 días por HPTLC	Luis Jorge Coronado Caceres lucoronado@ciatej.mx	\$1,500.00 por muestra líquida por UHPLC (\$500.00 pesos por muestra adicional); \$800.00 por muestra líquida por HPTLC (\$200.00 pesos muestra adicional)
Determinación de actividades antioxidante (ABTS, DPPH)	Materias primas, alimentos y Bebidas	Interno	A partir de una muestra	Temperatura ambiente o refrigerada	1 a 2 semanas hábiles	Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx Luis Jorge Coronado Caceres lucoronado@ciatej.mx Luis Alfonso Mojica Contreras lmojica@ciatej.mx	\$ 1,200

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria

Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Determinación de actividades antioxidante (ORAC, FRAP)	Materias primas, alimentos y Bebidas	Interno	A partir de una muestra	Temperatura ambiente o refrigerada	1 a 2 semanas hábiles	Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx Luis Jorge Coronado Caceres lucoronado@ciatej.mx Luis Alfonso Mojica Contreras Imojica@ciatej.mx	\$ 1,500
Determinación de actividades antioxidante en bioensayos cromatograficos (HPTLC-ABTS, HPTLC-DPPH)	Materias primas, alimentos y Bebidas	Interno	A partir de una muestra	Temperatura ambiente o refrigerada	1 a 2 semanas hábiles	Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx Luis Jorge Coronado Caceres lucoronado@ciatej.mx Luis Alfonso Mojica Contreras Imojica@ciatej.mx	\$2,000.00 por muestra liquida (\$200.00 por muestra adicional)
Cuantificación de fenoles totales (Espectrométrico)	Materias primas, alimentos y Bebidas	Mojica et al., 2015	100 g		10 días hábiles	Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx Luis Jorge Coronado Caceres lucoronado@ciatej.mx Luis Alfonso Mojica Contreras Imojica@ciatej.mx	\$ 1,300.00
Cuantificación de flavonoides totales (Espectrométrica)	Matriz alimentaria o material vegetal	Interno	500 g	Refrigerada	De 8 a 10 días hábiles	Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx Luis Alfonso Mojica Contreras Imojica@ciatej.mx	\$ 1,300.00

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria

Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Cuantificación de taninos	Matriz alimentaria o material vegetal	Interno	500 g	Refrigeración	8 a 10 días hábiles	Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx Luis Alfonso Mojica Contreras lmojica@ciatej.mx	\$ 1,300.00
Cuantificación de antocianinas	Materias primas, alimentos y Bebidas	Interno	500 g	Refrigeración	8 a 10 días hábiles	Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx Luis Alfonso Mojica Contreras lmojica@ciatej.mx	\$ 1,300.00
Tratamientos térmicos esterilización comercial	Matriz alimentaria o material vegetal	Interno	Depende del tipo de alimento	Refrigeración	15 a 22 días hábiles	Elba Montserrat Alcázar Valle ealcazar@ciatej.mx	\$7,000.00 a \$20,000.00
Estimación de estabilidad o vida de anaquel	Materias primas, alimentos y Bebidas	Interno (modelos matematicos)	No aplica	De acuerdo a producto	De 3 a 4.5 meses	Campos Serrano Maria de Jesús Karina kcampos@ciatej.mx	Contactar a investigadora
Inhibición de α -amilasa	Materias primas, alimentos y Bebidas	Mojica et al., 2017	100 g	De acuerdo a producto	20 días hábiles	Luis Alfonso Mojica Contreras lmojica@ciatej.mx Luis Jorge Coronado Caceres lucoronado@ciatej.mx	\$1,500.00 por muestra
Inhibición de Dipeptidil peptidasa IV	Materias primas, alimentos y Bebidas	Mojica et al., 2017	100 g	De acuerdo a producto	20 días hábiles	Luis Alfonso Mojica Contreras lmojica@ciatej.mx	\$4,000.00 por muestra

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria

Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Inhibición de α-glucosidasa	Materias primas, alimentos y Bebidas	Mojica et al., 2017	100 g	De acuerdo a producto	20 días hábiles	Luis Alfonso Mojica Contreras lmojica@ciatej.mx Luis Jorge Coronado Caceres lucoronado@ciatej.mx	\$2,000.00 por muestra
Inhibición de lipasa	Materias primas, alimentos y Bebidas	Moreno et al., 2020	100 g	De acuerdo a producto	20 días hábiles	Luis Alfonso Mojica Contreras lmojica@ciatej.mx Luis Jorge Coronado Caceres lucoronado@ciatej.mx	\$2,500.00 por muestra
Asesoría para la Implementación del método cromatográfico NMX-V-005-NORMEX-2018 para determinar aldehídos, metanol, ésteres y alcoholes superiores	Bebidas alcohólicas destiladas: Tequila, Mezcal, Bacanora, Raicilla, Ron, Charanda, Whisky	NMX-V-005-NORMEX-2018			5 días hábiles en sitio	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	Desde \$35,000.00
Asesoría para la recalibración del método cromatográfico NMX-V-005-NORMEX-2018 para determinar congéneres en bebidas alcohólicas destiladas	Tequila, Mezcal, Bacanora, Raicilla, Ron, Charanda, Whisky	NMX-V-005-NORMEX-2006	100 g		5 días hábiles en sitio	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	Desde \$35,000.00
Capacitación en Cromatografía de gases básica, aplicada al control de calidad (aromas) de Alimentos y Bebidas	Bebidas y matrices alimentarias	Interno			En función de los alcances de la capacitación	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	Contactar a la investigadora

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria

Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Capacitación en métodos cromatográficos para determinar perfiles volátiles mayoritarios y minoritarios de interés.						Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	Contactar a la investigadora
Estudio del efecto de etapas de proceso en la elaboración de bebidas destiladas de agave sobre su calidad volátil.	Jugo, mosto, ordinario, rectificado, maduración en barricas	Interno	1L	Congelación (jugos y mostos), temperatura ambiente (destilados)	En función del número de muestras	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	\$5,400.00 por muestra
Determinación de perfiles volátiles minoritarios en producto terminado (HUELLAS CROMATOGRÁFICAS). Método extractivo	Bebidas destiladas de agave, especias, alimentos.	Interno	1L (bebidas), 150g muestras sólidas	Temperatura ambiente (Destilados y especias), Refrigeración (en función del tipo de alimento)	En función del número de muestras	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	\$10,260.00 por muestra
Estudio de composición volátil mayoritaria	Bebidas destiladas de agave.	Interno	1L	Temperatura ambiente	En función del número de muestras	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	Desde \$1,500.00 por muestra
Estudio del contenido de ácidos grasos que propician turbidez.	Bebidas destiladas de agave.	Interno	1L	Temperatura ambiente	En función del número de muestras	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	\$5,500.00
Perfil completo de ácidos grasos	Aceites y grasas comestibles, semillas y matrices alimentarias	Interno	25 g (aceites), 250 g alimentos	Temperatura ambiente	En función del número de muestras	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	\$3,300.00
Determinación compuestos responsables de rancidez	Alimentos y bebidas.	Interno	250 g	Temperatura ambiente	En función del número de muestras	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx Julisa Edith López Ramírez mestarron@ciatej.mx	Desde \$3,500.00 por muestra

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria

Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Identificación de impurezas orgánicas volátiles (IOV´s)	Ingredientes, aditivos, matrices alimentarias, solventes	Interno	250 g	En función de la muestra	En función del número de muestras	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	\$2,200.00
Determinación del perfil volátil mediante FID y/o CG-MS.	Aceites esenciales de diversos frutos y hierbas aromáticas (Orégano, Pimienta, Romero, Tomillo, Zacate limón. Ajo, Canela, Comino, Jengibre, Cardamomo, Toronjil, Damiana, Eucalipto y otros)	AFNOR	5-10 ml	Temperatura ambiente	En función del número de muestras	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	\$1,600.00
Evaluación y caracterización a nivel laboratorio y piloto: extracción, determinación fisicoquímica (densidad, rotación óptica, índice de refracción y solubilidad en etanol), perfil cromatográfico.	Frutas y especias aromáticas	AFNOR	En función de la muestra	En función de la muestra	En función del número de muestras	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx Castillo Herrera Gustavo Adolfo gcastillo@ciatej.mx	Desde \$6,000.00 por muestra
Evaluación de propiedades fisicoquímicas (densidad, rotación óptica, índice de refracción, solubilidad en etanol)	En aceites esenciales de diferentes frutos y especias aromáticas	AFNOR	25-30 ml	Temperatura ambiente	En función del número de muestras	Estarrón Espinosa Mirna mestarron@ciatej.mx	Desde \$1,360.00 por muestra
Diagnóstico social y cultural	No aplica	No aplica	a conveniencia	No aplica	Tres meses	Lourdes Flores lflores@ciatej.mx	Contactar a investigadora
Organización y logística para procesos y dinámicas sociales	Material de papelería y de comunicación	No aplica	No aplica	No aplica	1 mes	Lourdes Flores lflores@ciatej.mx	Contactar a investigadora

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria

Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Identificación y priorización de problemáticas del sector agropecuario	No aplica	No aplica	Variable	No aplica	3 meses	Lourdes Flores lflores@ciatej.mx	Contactar a la investigadora
Asesoría y capacitación en metodología de investigación social	No aplica	No aplica	Variable	No aplica	2 meses	Lourdes Flores lflores@ciatej.mx	Contactar a la investigadora
Orientación para incorporar herramientas de responsabilidad social empresarial	No aplica	No aplica	Variable	No aplica	4 meses	Lourdes Flores lflores@ciatej.mx	Contactar a investigadora
Identificación de Bacterias lácticas en alimentos	Matrices Alimentarias	Propio, CIATEJ	Empaque cerrado del alimentos que contenga al menos 250g	Refrigeración 4°C	10 días	María Dolores García Parra dgarcia@ciatej.mx	Contactar a investigadora
Identificación de Bacterias deterioradoras de cárnicos	Cárnicos	Propio, CIATEJ	Empaque cerrado del alimentos que contenga al menos 250g	Refrigeración 4°C	15 días	María Dolores García Parra dgarcia@ciatej.mx	Contactar a investigadora
Cuantificación de Bacterias deterioradoras de cárnicos	Cárnicos	Propio, CIATEJ	Empaque cerrado del alimentos que contenga al menos 250g	Refrigeración 4°C	15 días	María Dolores García Parra dgarcia@ciatej.mx	Contactar a investigadora
Estudio para el incremento de vida de anaquel de productos cárnicos	Cárnicos	Propio, CIATEJ	Dependerá de la muestra a analizar	Refrigeración 4°C	Depende del producto	María Dolores García Parra dgarcia@ciatej.mx	Contactar a investigadora
Evaluación de la eficiencia de conservadores sobre bacterias deterioradoras en productos cárnicos	Cárnicos	Propio, CIATEJ	Dependerá de la muestra a analizar	Refrigeración 4°C	Depende del producto	María Dolores García Parra dgarcia@ciatej.mx	Contactar a investigadora

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria

Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Evaluación fisicoquímica de productos cárnicos (color, pH, Humedad, textura instrumental, actividad de agua (aw))	Cárnicos	Propio, CIATEJ	Depende del producto	Refrigeración 4°C	3 meses	María Dolores García Parra dgarcia@ciatej.mx	Contactar a investigadora
Estudio y servicios de secado (lío-filizado, fluidizado, fuenteado, convectivo, por aspersión y osmótico)	Diversos materiales	Propio, CIATEJ	Depende del producto	(materia prima) Envase cerrado a temperatura de conservación.	Depende del material y volumen	Guatemala Morales Guadalupe María gguatemala@ciatej.mx jdpadilla@ciatej.mx gcastillo@ciatej.mx	Contactar a investigadora
Estudio Y Servicios de tostado (fluidizado, y fuenteado)	Granos y semillas	Propio, CIATEJ	Depende el producto	(materia prima) Envase cerrado a temperatura de conservación.	Depende del material y volumen	Guatemala Morales Guadalupe María gguatemala@ciatej.mx	Contactar a investigadora
Caracterización sensorial de alimentos y bebidas con consumidores asiduos del producto (n=70 consumidores)	Alimentos y bebidas	Aplicación de metodogías Sorting Task, CATA Questions, Free Choice Profiling y Napping	Depende del objetivo del estudio	Mismas condiciones que el cliente utiliza para mantener el alimento o bebida que quiere analizar	20 días	Ana Luisa Gutiérrez Salomón asalomon@ciatej.mx	40,000.00 (hasta 4 muestras)
Estudios de aceptación de productos: pruebas de nivel de agrado, preferencia e intensión de compra. Percepción y expectativas hacia el producto.	Alimentos y bebidas	Propio, CIATEJ	Aplicación de escalas de intensidad: escala hedónica de categorías, estudios de preferencia operativa.	Mismas condiciones que el cliente utiliza para mantener el alimento o bebida que quiere analizar	30 a 40 días	Ana Luisa Gutiérrez Salomón asalomon@ciatej.mx	Contactar a investigadora
Deshidratado por aspersión de muestras en pequeña escala	Varios	N.A.	Mínima 2 litros	(materia prima) Envase cerrado a temperatura de conservación.	Depende a volumen procesado	Hugo Espinosa Andrews hespinosa@ciatej.mx	\$4,000.00 a \$10,000.00 de 2 a 5 L
Homogenización de alimentos fluidos (Homogeneizador APV)	Varios	N.A.	Mínimo 5 litros	(materia prima) Envase cerrado a temperatura de conservación.	Depende a volumen procesado	Hugo Espinosa Andrews hespinosa@ciatej.mx	\$1,000.00 a \$10,000.00 de 4 -10L

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria							
Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Evaluación del tamaño de partícula						Hugo Espinosa Andrews hespinosa@ciatej.mx	\$500.00 a \$5,000.00
Estudios de la degradación térmica de color en alimentos y bebidas						Hugo Espinosa Andrews hespinosa@ciatej.mx	\$500.00 a \$10,000.00
Estudio reológicos para muestras alimenticias						Hugo Espinosa Andrews hespinosa@ciatej.mx	\$500.00 a \$12,000.00
Determinación de alérgenos alimentarios	Alimentos		500 g	Temperatura ambiente o refrigerada/Tambores o bidones	10 a 20 días hábiles	López Ramírez Julisa Edith jelopez@ciatej.mx	\$3,000.00
Determinación de aloina	Alimentos y bebidas		250 g	Temperatura ambiente o refrigerada/Tambores o bidones	10 a 20 días hábiles	López Ramírez Julisa Edith jelopez@ciatej.mx	5,500.00 1-4 muestras de inyección directa
Estudio de migración de compuestos volátiles procedentes del empaque hacia alimentos y bebidas.	Alimentos y bebidas		100-1000 g	Temperatura ambiente o refrigerada/Tambores o bidones	10 a 20 días hábiles	López Ramírez Julisa Edith jelopez@ciatej.mx	4,800.00
Determinación de adulteración por infrarrojo	Alimentos y bebidas	ISO 5495:2005, ISO 13299:2003, ISO 11035:1994	1 a 10 g	Temperatura ambiente	5 días hábiles	Mondragón Cortéz Pedro Martín pmondragon@ciatej.mx	3,000.00
Análisis estructural por espectroscopia infrarroja	Alimentos y bebidas	ISO 5495:2005, ISO 13299:2003, ISO 11035:1994	1 a 10 g	Temperatura ambiente	5 días hábiles	Mondragón Cortéz Pedro Martín pmondragon@ciatej.mx	\$1,200.00
Cuantificación de compuestos por espectroscopia infrarroja	Alimentos y bebidas	ISO 5495:2005, ISO 13299:2003, ISO 11035:1994	1 a 10 g	Temperatura ambiente	10 días hábiles	Mondragón Cortéz Pedro Martín pmondragon@ciatej.mx	\$1,200.00

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria							
Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Análisis de perfil de textura	Alimentos	Método interno	Dependerá de la muestra a analizar	Temperatura ambiente	5 a 10 días hábiles	Norma Morales Hernández nmorales@ciatej.mx	\$1,550.00
Fuerza de corte	Alimentos	Método interno	Dependerá de la muestra a analizar	Temperatura ambiente	5 a 10 días hábiles	Norma Morales Hernández nmorales@ciatej.mx	\$1,250.00
Punción	Alimentos	Método interno	Dependerá de la muestra a analizar	Temperatura ambiente	5 a 10 días hábiles	Norma Morales Hernández nmorales@ciatej.mx	\$950.00
Ultrafiltración de efluentes a escala laboratorio y piloto	Jugos vegetales, Suero lacteo.	Sistema de UF con membranas de distinto	Min. 100 mL escala laboratorio Min. 50L escala piloto			Moreno Vilet Lorena lmoreno@ciatej.mx	\$5,300.00 de 0.5 a 10 L \$7,800.00 de 50 a 200 L
Pasteurización de alimentos fluidos en pasteurizador ARM-FIELD	Varios	N.A.	Mínimo 5 litros	(materia prima) Envase cerrado a temperatura de conservación.	Depende a volumen procesado	Rodríguez González Ernesto erodriguez@ciatej.mx	1,250.00
Extracción de sólidos de materiales fibrosos mediante uso de molino de tres mazas.	Material fibroso (caña y agave)	N.A.	Mínimo 30 kilos	N.A.	Depende de cantidad procesada	Rodríguez González Ernesto erodriguez@ciatej.mx	Contactar al investigador
Diagnóstico social para oportunidades de desarrollo sostenible	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	Sánchez Osorio Ever esanchez@ciatej.mx	Contactar al investigador
Mesas de dialogo para la detección de necesidades en los sistemas de producción	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	Sánchez Osorio Ever esanchez@ciatej.mx	Contactar al investigador
Mapas de rutas sociales para prospección de los cadenas de valor	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	Sánchez Osorio Ever esanchez@ciatej.mx	Contactar al investigador

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria							
Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Trabajo de campo social etnográfico para la identificar oportunidades de desarrollo	N.A.	N.A.	N.A.	N.A	N.A	Sánchez Osorio Ever esanchez@ciatej.mx	Contactar investigador
Aplicación de metodologías sociales: investigación acción participativa, de genero y economías sociales	N.A.	N.A.	N.A.	N.A	N.A	Sánchez Osorio Ever esanchez@ciatej.mx	Contactar investigador
Estabilidad a la oxidación de grasas y aceites	Grasas y aceites	RANCIMAT	250 mL/250 g	Protegido de la luz	Depende de la muestra	Urías Silvas Judith Esmeralda jurias@ciatej.mx	\$15,000.00 + IVA, de 1 a 8 muestras
Cromatografía de Capa Fina/Carbohidratos	Alimentos	TLC	250 mL/250 g		Depende de la muestra	Urías Silvas Judith Esmeralda jurias@ciatej.mx	\$12,500.00 + IVA, de 1 a 8 muestras
Perfil proteico	Alimentos	Electroforesis	250 mL/250 g		Depende de la muestra	Urías Silvas Judith Esmeralda jurias@ciatej.mx	\$12,500.00 + IVA, de 1 a 8 muestras
Grado de hidrólisis (proteínas)	Proteínas	En base al método de TNBS (2,4,6-Trinitrobenzenesulfonic acid) de acuerdo a San-Pablo Osorio et al. (2019)	250 mL/250 g	N.A.	Depende de la muestra	Urías Silvas Judith Esmeralda jurias@ciatej.mx	\$30,000.00 más IVA, de 1 a 3 muestras

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria

Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Estudio sobre sabores y olores indeseables (1 muestra) mediante Correlación de mediciones sensoriales (10 jueces entrenados) y cromatográficas (cromatografía de gases y/o HPLC) . 10 jueces entrenados	Agua purificada	ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del Producto	Depende del Producto	15 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$60,000.00
Estudio sobre sabores y olores indeseables (2-3 muestras) mediante Correlación de mediciones sensoriales (10 jueces entrenados) y cromatográficas (cromatografía de gases y/o HPLC)	Agua purificada	ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del producto	Depende del Producto	25 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$90,000.00
Identificación de sabores y olores desconocidos o indeseables (1 a 3 muestras) Mediante correlación de mediciones sensoriales y cromatográficas (cromatografía de gases y/o HPLC)	Alimentos y Bebidas	ISO 5495:2005, ISO 13299:2003, ISO 11035:1994	Depende del producto	Depende del Producto	30 a 40 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$30,000.00
Caracterización de sabor en alimentos (1 muestra) 10 jueces entrenados	Materias primas, Alimentos y Bebidas	ISO 5495:2005, ISO 13299:2003, ISO 11035:1994, ISO 5495:2005, ISO 13299:2003, ISO 11035:1994, ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del producto	Depende del Producto	30 a 40 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$35,000.00

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria							
Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Perfil descriptivo cualitativo	Materias primas, alimentos y bebidas	ISO 13299:2016; ISO 11035:1994; ISO 8586-2:2008 ISO 6564:1985	Depende del Producto	Depende del Producto	25 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$18,000.00
Perfil de Textura unicamente sensorial (10 jueces entrenados)	Alimentos	ISO 11036:1994	Depende del producto	Depende del Producto	25 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$30,000.00
Perfil de textura mediante correlacion de mediciones sensoriales (10 jueces entrenados) e instrumentales (texturometría y/o reología)	Alimentos y bebidas	ISO 11036:1994	Depende del producto	Depende del Producto	40 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$50,000.00
Perfil descriptivo cuantitativo (1-2 muestras) 10 jueces entrenados	Materias primas, alimentos y bebidas	ISO 13299:2003, ISO 11035:1994, ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del producto	Depende del Producto	35 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$35,000.00
Perfil descriptivo cuantitativo (3-4 muestras) 10 jueces entrenados	Materias primas, alimentos y bebidas	ISO 13299:2003, ISO 11035:1994, ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del producto	Depende del Producto	40 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$55,000.00
Pruebas discriminativas A NO-A (3 muestras) 10 jueces entrenados	Materias primas, alimentos y bebidas	NORMA ISO 8588:1987, ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del producto	Depende del Producto	8 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$15,000.00
Pruebas discriminativas A NO-A (4-5 muestras), 10 jueces entrenados	Materias primas, alimentos y bebidas	NORMA ISO 8588:1987, ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del producto	Depende del Producto	12 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$20,000.00
Pruebas discriminativas DE PARES, 20 jueces entrenados	Materias primas, alimentos y bebidas	ISO 5495:2005, ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del producto	Depende del Producto	5 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$12,000.00

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria							
Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Pruebas discriminativas DUO-TRIO, 20 jueces entrenados	Materias primas, alimentos y bebidas	ISO 10399:2004, ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del Producto	Depende del Producto	5 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$12,000.00
Pruebas discriminativas TRIANGULAR, 20 jueces entrenados	Materias primas, alimentos y bebidas	ISO 4120:2004, ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del producto	Depende del Producto	5 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$12,000.00
Pruebas de intensidad por atributo (1 atributo) 10 jueces entrenados de acuerdo	Materias primas, alimentos y bebidas	ISO 4121:2003, ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del producto	Depende del Producto	8 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$13,000.00
Pruebas de intensidad por atributo (2 atributos) 10 jueces entrenados	Materias primas, alimentos y bebidas	ISO 4121:2003; ISO 8586:2012 e ISO 11132:2011	Depende del producto	Depende del Producto	8 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$16,000.00
Pruebas de intensidad por atributo (3-5 atributos) 10 jueces entrenados	Materias primas, alimentos y bebidas	ISO 4121:2003; ISO 8586:2012 e ISO 11132:2012	Depende del producto	Depende del Producto	14 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$19,000.00
Estudio palinológico de la miel NMX-F-036-NOR-MEX-2006			300 g Miel	Frasco bien sellado	3 semanas	Claudia Alvarado calvarado@ciatej.mx	1-3 muestras \$2000 c/u. A partir de 4 muestras
Color mediante Pfund NMX-F-036-NOR-MEX-2006			200 g Miel	Frasco bien sellado	3 días hábiles	Villanueva Rodríguez Socorro Josefina svillanueva@ciatej.mx	\$500.00
Determinación de clorofilas, licopeno, y carotenos po HPLC	Alimentos y bebidas	Método interno	100 g	Refrigeración	15 días hábiles	Ángela Suárez asuarez@ciatej.mx	Depende de los analitos a cuantificar Mínimo número de muestras:10

Servicios Especializados Tecnología Alimentaria

Servicio Tecnológico/ Ensayo	Materia Prima o Producto	Método de Prueba	Cantidad de Muestra Requerida	Condiciones de Almacenamiento Temperatura y Tiempo	Tiempo de Entrega	Responsable	Precio
Determinación de Patulina en jugos	Jugos	Método interno	100 g	Refrigeración	15 días hábiles	Ángela Suárez asuarez@ciatej.mx	Contactar con la investigadora Mínimo número de muestras:10
Determinación de HMF en jugos por HPLC	Jugos	Método interno	100 g	Refrigeración	15 días hábiles	Ángela Suárez asuarez@ciatej.mx	Contactar con la investigadora Mínimo número de muestras:10
Detemrinación de vitamina C y ác. deshidroascórbico en jugos	Jugos	Método interno	250 g	Refrigeración	15 días hábiles	Ángela Suárez asuarez@ciatej.mx	Contactar con la investigadora Mínimo número de muestras:10
Deteminación de actividad enzimática: PPO, PFO y PME	Frutas y vegetales	Método interno	250 g	Refrigeración	15 días hábiles	Ángela Suárez asuarez@ciatej.mx	Contactar con la investigadora Mínimo número de muestras:10
Identificación y cuantificación de aminoácidos por LC/QTOF	Alimentos	Método interno	100 g	Refrigeración	15 días hábiles	Ángela Suárez asuarez@ciatej.mx	
Extraccion de compuestos mediante CO2 supercrítico.	Varios Alimentos	Método interno	Depende del alimento	Depende del alimento	2 días hábiles	G. Castillo gcastillo@ciatej.mx	Contactar con la investigadora

Servicios | CIATEJ

