

REGULARIZACIÓN DE SERVICIOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS

Nombre del Servicio	
Análisis Nutricionales	
Responsable del Servicio	
Alejandro Belanche / M ^a Jesús Serrano Andrés	
Centro, Instituto de Investigación, Departamento o grupo de investigación responsable del servicio	
Instituto Agroalimentario de Aragón IA2	
Descripción del servicio	
El servicio incluye diversos métodos químicos de análisis para cuantificar el contenido de los alimentos en nutrientes específicos o grupos de nutrientes con una funcionalidad similar.	
Equipamiento que se va a utilizar en el servicio	
Equipamiento propio del Laboratorio de Nutrición Animal de la Facultad de Veterinaria.	
Listado de prestaciones / servicios que se van a ofertar	
1	Materia Seca
2	Materia Seca en Carne
3	Molienda
4	Trituración
5	Materia Orgánica
6	Materia Orgánica en Carne
7	Cenizas insolubles en HCl
8	Proteína Bruta
9	Extracto etéreo
10	Extracto etéreo hidrólisis
11	Fibra Bruta
12	Fibra Neutro Detergente (FND)
13	Fibra Ácido Detergente (FAD)
14	Lignina Ácido Detergente (LAD)
15	N-FND (nitrógeno insoluble en fibra neutro detergente)
16	N-FAD (nitrógeno insoluble en fibra ácido detergente)
17	Amoniaco
18	Ácido láctico
19	Almidón total
20	Almidón rápidamente digestible RDS
21	Almidón lentamente digestible SDS
22	Almidón resistente
23	Ácidos grasos volátiles (AGV)
24	Metano
25	Alcanos
26	Bases púricas

27	Derivados púricos			
28	Cromo (preparación de la muestra para análisis en el SAI)			
Disponibilidad de personal técnico para atender el servicio (Nombre, categoría, puesto)				
M ^a Jesús Serrano Andrés, técnico superior de apoyo a la investigación del IA2. Jesús Artajona Rodrigo, técnico especialista del laboratorio de nutrición.				
Análisis de la complementariedad del servicio propuesto con el resto de servicios ofertados en UNIZAR				
<p>La única fuente de energía y materiales plásticos en los animales superiores, la constituyen los alimentos, que contienen una gran variedad de componentes, algunos de los cuales no son asimilables. Tanto los alimentos de origen vegetal como los de origen animal contienen compuestos similares, de los que son mayoritarios el agua, los carbohidratos, los lípidos, las proteínas y los minerales. Los restantes se encuentran en pequeñas proporciones a pesar de su importancia como portadores de la información genética (ácidos nucleicos), intermediarios del metabolismo (ácidos orgánicos) y coenzimas (vitaminas).</p> <p>Puesto que la cantidad de cada uno de estos compuestos puede variar de forma importante en función de diversos factores, es importante conocer su presencia de cara a controlar y asegurar una correcta nutrición y evitar eventuales problemas ligados a desequilibrios nutricionales. Este servicio incluye numerosos métodos químicos de análisis convencionalmente utilizados que tienen por objetivo cuantificar el contenido de los alimentos en nutrientes específicos o en grupos de nutrientes con funcionalidad similar. El análisis elemental o inmediato de los alimentos pretende cuantificar estos grupos de compuestos mayoritarios mediante métodos simples basados en características químicas comunes.</p> <p>Este servicio se presenta como un servicio transversal que puede ser de gran interés para todos aquellos grupos de investigación que requieran análisis básicos de determinados compuestos en matrices alimentarias, así como a otros organismos públicos de investigación y/o empresas. En este sentido, el servicio se divide en 28 prestaciones que pueden complementar otros servicios ofertados por UNIZAR. De hecho, algunas de las prestaciones ya se ofrecen como preliminares a otros servicios ofertados por el Servicio General de Apoyo a la Investigación al tratarse de prestaciones básicas de preparación de muestra o extracción de compuestos.</p> <p>Los análisis han de hacerse, al menos, por duplicado, para determinar su repetibilidad.</p>				
Tarifas que se proponen (por determinación)				
	PRESTACIÓN	TARIFA INTERNA	TARIFA OPI*	TARIFA EXTERNA*
	1. Materia seca	2,15 €	3,80 €	5,00 €
	2. Materia seca en carne	5,73 €	11,72 €	16,52 €
	3. Molienda	12,38 €	16,98 €	22,97 €
	4. Trituración	4,70 €	9,68 €	13,68 €

5.Materia orgánica		2,06 €	2,89 €	3,29 €
6.Materia orgánica en carne		5,18 €	9,86 €	13,46 €
7.Cenizas insolubles en HCl		9,69 €	19,72 €	27,71 €
8.Proteína Bruta		8,77 €	13,61 €	16,61 €
9.Extracto etéreo		7,34 €	11,27 €	13,67 €
10.Extracto etéreo (hidrólisis)		15,53 €	22,79 €	26,78 €
11.Fibra Bruta		15,96 €	21,71 €	24,10 €
12.Fibra Neutro detergente (FND)		10,50 €	15,10 €	17,50 €
13.Fibra Ácido Detergente (FAD)				
FAD	TOTAL	8,83 €	12,68 €	14,68 €
	SERIADA	6,72 €	9,93 €	11,73 €
FAD+LAD	TOTAL	8,69 €	12,51 €	14,51 €
	SERIADA	6,58 €	9,76 €	11,56 €
14.Lignina Ácido Detergente (LAD)		9,08 €	12,61 €	14,98 €
15.N-FND		18,40 €	26,26 €	30,26 €
16.N-FAD		20,13 €	29,35 €	34,35 €
17.Amoniaco		6,07 €	12,14 €	16,93 €
18.Ácido láctico		8,43 €	17,39 €	24,58 €
19.Almidón total		9,17 €	18,09 €	25,08 €
20.Almidón RDS		32,29 €	46,66 €	54,25 €
21.Almidón SDS		33,77 €	48,45 €	56,04 €
22.Almidón resistente		73,03 €	113,20 €	135,37 €
23.Ácidos grasos volátiles		6,71 €	11,12 €	14,12 €
24.Metano		4,87 €	8,29 €	10,68 €
25.Alcanos		19,94 €	38,10 €	52,09 €
26.Bases púricas		28,17 €	46,06 €	58,05 €
27.Derivados púricos		38,86 €	61,00 €	74,98 €
28.Cromo		12,21 €	25,15 €	35,54 €

* La tarifa aplicable a OPI y usuarios externos que se propone, incluye ya el porcentaje aplicable por costes indirectos.

Propuesta de tarifas bonificadas

Las tarifas a aplicar a los miembros pertenecientes al CITA u otros miembros asociados al IA2 serán las mismas que las que se aplican a los miembros de UNIZAR.

Justificación de las tarifas propuestas

Las tarifas que se han calculado no incluyen el diseño del experimento, que deberá ser realizado por el usuario. Las tarifas incluyen las prestaciones indicadas y se han elaborado para cubrir los gastos correspondientes a las horas trabajo de los técnicos del servicio, los gastos de laboratorio asociados a los ensayos y equipos y el mantenimiento de los mismos.

Propuesta de gestión (gestión de solicitudes, posibles prioridades de uso, gestión económica, ...)

La gestión de solicitudes y las prioridades de uso corren a cargo de los responsables del servicio. La gestión económica se llevará a cabo a través de la secretaría del IA2. La facturación se hace a través de OTRI en proyecto exclusivo para el Servicio.