

Les analyses nutritionnelles

depuis la formulation
jusqu'à l'étiquetage

L'ISHA intervient à tous les stades d'élaboration des produits :

- Détermination de la valeur nutritionnelle des aliments tout au long du process : de la formulation au contrôle de l'étiquetage.
- Quantification des minéraux : calcium, magnésium, potassium, sodium, cuivre, fer, manganèse, zinc, phosphore ainsi que l'iode.
- Dosage d'un large spectre d'acides gras dont acides gras trans, oméga 3 et oméga 6.
- Dosage des fibres.

Les analyses nutritionnelles sont utiles dans des cas précis :

Le suivi de la qualité des produits : plans de contrôles, vérification des étiquetages et des teneurs garanties.

Le lancement de nouveaux produits : étiquetage nutritionnel des aliments : type I, types II.

Le support analytique pour les projets de Recherche et Développement : formulation, validation de changement de process.



Nos compétences



- Humidité/extrait sec
- Protides, lipides, glucides
- Valeur calorique
- Acides gras totaux saturés, insaturés, cis/trans
- Fibres
- Stérols dont phytostérols et cholestérol
- Édulcorants, polyols
- Conservateurs : dont acide sorbique/benzoïque
- Alcaloïdes

Les nouvelles analyses 2006

- Analyses des fibres dont maltodextrines résistantes
- Dosage des fructanes : FOS et inuline
- Dosage des phytostérols dans tous les types de matrices
- Dosage des β glucanes
- Dosage des polyphénols totaux
- Dosage de l'iode

Une offre complète d'analyses

Des délais adaptables

De nombreuses analyses accréditées COFRAC

Mise au point, adaptation, validation de méthodes d'analyses

ISHA
Institut Scientifique
d'Hygiène & d'Analyse