

Catálogo de infraestruturas e servizos científicos da *Planta Piloto de Industrias Agroalimentarias* do Campus Auga

Planta Piloto de Industrias Alimentarias - Liña de lácteos

Prioridade de investigación: Calidade e seguridade dos alimentos

O equipamento destas liñas permite o procesado e o control dos alimentos en condicións similares a utilízalas nas industrias agroalimentarias, co fin de estudar e optimizar os procesos de elaboración dos alimentos, avaliar a influencia de diferentes parámetros na calidade dos produtos ou incrementala, o deseño e desenvolvemento de novos produtos, entre outras funcións. En particular, esta liña está relacionada cos procesos dos produtos lácteos.

TIPO	ÁREA	SECTOR DE APLICACIÓN
Uso de equipamentos	**Tecnoloxía dos Alimentos**	**Agroalimentario**

Usuarios obxectivo: **Empresas da industria alimentaria, persoal investigador doutras institucións e particulares.**

Especificacións do servizo

A solicitude do servizo debe facerse a través da plataforma LIMS, atendendo ao procedemento establecido e describindo a peza, material, mostra, etc., que se vaia a analizar, así como calquera outra información que se considere oportuna en relación co uso que se vai a realizar co equipo.

Equipamento que conforma a liña e especificacións individuais: Amasadora Planetaria Conti 20 L.

- Cuba Quesera/Cuba de Callar SQ Arroyo 50 L.
- Desnatadora Elecrem Nº 1.
- Homoxeneizador Gea / Twin Panda 600.
- Incubadora de iogures de 300 Tarros- SQ Arroyo.
- Mantecadora de xeado SQ Horequip/MH2.
- Mantequeira Elecrem Elba 30M.
- Pasteurizador de placas SQ Arroyo 250 l/h.
- Prensa pneumática SQ Arroyo/ 2 M 2 cilindros.
- Raiador de queixo La Felsinea/GTX HP 1.5.
- Robot de cociña HotmixPRO.
- Tanque Frigorífico Vertical SQ Arroyo/ Fontsere
- Termoseiadora de barquetas Lavezzini / SV300.

https://iaa.uvigo.gal/

Ficha de especificacións de servizo	**SI**
Ficha de protocolo de uso	**SI**
Permite autoservizo	**SI***
Equivalente CACTI	**NON**

Protocolo de uso
Enlace ao protocolo pentente.
*Previa formación por persoal autorizado.

PERSOA DE CONTACTO

Sidonia Martínez Suárez
Catedrática de Universidade
988 387 080
sidonia@uvigo.gal

ACCESO

Edificio Campus Auga, Campus Sur, 32004 Ourense.
Planta piloto de industrias agroalimentarias

Tarifa A (Xeralmente, usuarios da Universidade de Vigo)	**Tarifa B** (Outros organismos públicos de investigación)	**Tarifa C** (Empresas e centros de investigación privados)
	47,34 €/h. 210,40 €/día. 420,80 €/semana	94,68 €/h. 315,60 €/día. 841,60 €/semana

Esta infraestrutura que forma parte do catálogo do Instituto de Agroecoloxía e Alimentación da UVigo está aliñado coas siguientes estratexias de desenvolvemento:

Reto 2	ODS 3	ODS 9	ODS 12

Planta Piloto de Industrias Alimentarias - Liña de pescado e carne

Prioridade de investigación: Calidade e seguridade dos alimentos

O equipamento destas liñas permite o procesado e o control dos alimentos en condicións similares a utilízalas nas industrias agroalimentarias, co fin de estudar e optimizar os procesos de elaboración dos alimentos, avaliar a influencia de diferentes parámetros na calidade dos produtos ou incrementala, o deseño e desenvolvemento de novos produtos, entre outras funcións. En particular, esta liña está relacionada cos procesos dos produtos derivados do peixe e da carne.

TIPO	ÁREA	SECTOR DE APLICACIÓN
Uso de equipamentos	**Tecnoloxía dos Alimentos**	**Agroalimentario**

Usuarios obxectivo: **Empresas da industria alimentaria, persoal investigador doutras institucións e particulares.**

Especificacións do servizo

A solicitude do servizo debe facerse a través da plataforma LIMS, atendendo ao procedemento establecido e describindo a peza, material, mostra, etc., que se vaia a analizar, así como calquera outra información que se considere oportuna en relación co uso que se vai a realizar co equipo.

Equipamento que conforma a liña e especificacións individuais:

- Picadora AK by Ramon / P32.
- Marmita de cocción M.Serra/ CA-200.
- Inxectora de salmoira Vakona Pökelboy / Zwilling.
- Cutter Mainca / CM-14
- Amasadora mesturadora Mainca / RC-40
- Afiadora de láminas para coitelos Creusen/DS7200MT.
- Amasadora a vacio Vakona /MGH-20
- Embutirora AK by Ramon /SC-25

https://iaa.uvigo.gal/

Ficha de especificacións de servizo	**SI**
Ficha de protocolo de uso	**SI**
Permite autoservizo	**SI***
Equivalente CACTI	**NON**

Protocolo de uso
Enlace ao protocolo pentente.
*Previa formación por persoal autorizado.

PERSOA DE CONTACTO

Sidonia Martínez Suárez
Catedrática de Universidade
988 387 080
sidonia@uvigo.gal

ACCESO

Edificio Campus Auga, Campus Sur, 32004 Ourense.
Planta piloto de industrias agroalimentarias

Tarifa A (Xeralmente, usuarios da Universidade de Vigo)	**Tarifa B** (Outros organismos públicos de investigación)	**Tarifa C** (Empresas e centros de investigación privados)
	47,34 €/h. 210,40 €/día. 420,80 €/semana	94,68 €/h. 315,60 €/día. 841,60 €/semana

Esta infraestrutura que forma parte do catálogo do Instituto de Agroecoloxía e Alimentación da UVigo está aliñado coas siguientes estratexias de desenvolvemento:

Reto 2	ODS 3	ODS 9	ODS 12

Planta Piloto de Industrias Alimentarias - Liña de vexetais e pastelería

Prioridade de investigación: Calidade e seguridade dos alimentos

O equipamento destas liñas permite o procesado e o control dos alimentos en condicións similares a utilízalas nas industrias agroalimentarias, co fin de estudar e optimizar os procesos de elaboración dos alimentos, avaliar a influencia de diferentes parámetros na calidade dos produtos ou incrementala, o deseño e desenvolvemento de novos produtos, entre outras funcións. En particular, esta liña está relacionada cos procesos dos produtos derivados das froitas, hortalizas e cereais, así coma de productos de panadería e pastelería.

TIPO	ÁREA	SECTOR DE APLICACIÓN
Uso de equipamentos	**Tecnoloxía dos Alimentos**	**Agroalimentario**

Usuarios obxectivo: **Empresas da industria alimentaria, persoal investigador doutras institucións e particulares.**

Especificacións do servizo

A solicitude do servizo debe facerse a través da plataforma LIMS, atendendo ao procedemento establecido e describindo a peza, material, mostra, etc., que se vaia a analizar, así como calquera outra información que se considere oportuna en relación co uso que se vai a realizar co equipo.
Equipamento que conforma a liña e especificacións individuais:

- Abatedor de temperatura Infrico / ABT7 1L.
- Amasadora espiral Gastro M.
- Cámara de fermentación controlada Infrico / FC900B.T
- Cerradora de latas semiautomática.
- Cortadora de verduras Sammic / CA31.
- Envasadora de baleiro Sammic / SE-420.
- Triturador y batedora combinados Sammic / MB31.
- Forno rotacional eléctrico Convothern / C4ED 6.1O EB.
- Autoclave vertical Raypa / Terra Foodtech - 150v.
- Lavadora rotativa Calmear
- Lavadora escaldadora Calmear

https://iaa.uvigo.gal/

Ficha de especificacións de servizo	**SI**
Ficha de protocolo de uso	**SI**
Permite autoservizo	**SI***
Equivalente CACTI	**NON**

Protocolo de uso
Enlace ao protocolo pentente.
*Previa formación por persoal autorizado.

PERSOA DE CONTACTO

Sidonia Martínez Suárez
Catedrática de Universidade
988 387 080
sidonia@uvigo.gal

ACCESO

Edificio Campus Auga, Campus Sur, 32004 Ourense.
Planta piloto de industrias agroalimentarias

Tarifa A (Xeralmente, usuarios da Universidade de Vigo)	**Tarifa B** (Outros organismos públicos de investigación)	**Tarifa C** (Empresas e centros de investigación privados)
	47,34 €/h. 210,40 €/día. 420,80 €/semana	94,68 €/h. 315,60 €/día. 841,60 €/semana

Esta infraestrutura que forma parte do catálogo do Instituto de Agroecoloxía e Alimentación da UVigo está aliñado coas siguientes estratexias de desenvolvemento:

Reto 2	ODS 3	ODS 9	ODS 12

Planta Piloto de Industrias Alimentarias - Liña do viño

Prioridade de investigación: Calidade e seguridade dos alimentos

O equipamento destas liñas permite o procesado e o control dos alimentos en condicións similares a utilízalas nas industrias agroalimentarias, co fin de estudar e optimizar os procesos de elaboración dos alimentos, avaliar a influencia de diferentes parámetros na calidade dos produtos ou incrementala, o deseño e desenvolvemento de novos produtos, entre outras funcións. En particular, esta liña está relacionada cos produtos da industria vitivinícola.

TIPO	ÁREA	SECTOR DE APLICACIÓN
Uso de equipamentos	**Tecnoloxía dos Alimentos**	**Agroalimentario**

Usuarios obxectivo: **Empresas da industria alimentaria, persoal investigador doutras institucións e particulares.**

Especificacións do servizo

A solicitude do servizo debe facerse a través da plataforma LIMS, atendendo ao procedemento establecido e describindo a peza, material, mostra, etc, que se vaia a analizar, así como calquera outra información que se considere oportuna en relación co uso que se vai a realizar co equipo.

Equipamento que conforma a liña e especificacións individuais:

- Encorchadora semi-automática Cespedes / P45
- Filtro de placas enotecnica Pillan / Filtro 20x20 F14
- Hidroprensa grifo/ PEW40
- Embotelladora semiautomática Cespedes /combi 6
- Depósitos sempre cheos 100 L (2 CUBAS) Comercial Rellán/100L.
- Depósitos 100L (4 CUBAS) Comercial Rellán / 1001 - 200L.
- Estrulladora-Despalilladora Cespedes.

https://iaa.uvigo.gal/

Ficha de especificacións de servizo	**SI**
Ficha de protocolo de uso	**SI**
Permite autoservizo	**SI***
Equivalente CACTI	**NON**

Protocolo de uso
Enlace ao protocolo pentente.
*Previa formación por persoal autorizado.

PERSOA DE CONTACTO

Sidonia Martínez Suárez
Catedrática de Universidade
988 387 080
sidonia@uvigo.gal

ACCESO

Edificio Campus Auga, Campus Sur, 32004 Ourense.
Planta piloto de industrias agroalimentarias

Tarifa A (Xeralmente, usuarios da Universidade de Vigo)	**Tarifa B** (Outros organismos públicos de investigación)	**Tarifa C** (Empresas e centros de investigación privados)
	31,56 €/h. 157,80 €/día. 315,60 €/semana	63,12 €/h. 263,00 €/día. 631.20 €/semana

Esta infraestrutura que forma parte do catálogo do Instituto de Agroecoloxía e Alimentación da UVigo está aliñado coas siguientes estratexias de desenvolvemento:

Reto 2	ODS 3	ODS 9	ODS 12

Planta Piloto de Industrias Alimentarias - Liña de cervexa

Prioridade de investigación: Calidade e seguridade dos alimentos

O equipamento destas liñas permite o procesado e o control dos alimentos en condicións similares a utilízalas nas industrias agroalimentarias, co fin de estudar e optimizar os procesos de elaboración dos alimentos, avaliar a influencia de diferentes parámetros na calidade dos produtos ou incrementala, o deseño e desenvolvemento de novos produtos, entre outras funcións. En particular, esta liña está relacionada cos produtos da industria cervexeira.

TIPO	ÁREA	SECTOR DE APLICACIÓN
Uso de equipamentos	**Tecnoloxía dos Alimentos**	**Agroalimentario**

Usuarios obxectivo: **Empresas da industria alimentaria, persoal investigador doutras institucións e particulares.**

Especificacións do servizo

A solicitude do servizo debe facerse a través da plataforma LIMS, atendendo ao procedemento establecido e describindo a peza, material, mostra, etc, que se vaia a analizar, así como calquera outra información que se considere oportuna en relación co uso que se vai a realizar co equipo.

Equipamento que conforma a liña e especificacións individuais:

- Equipo de maceración e cocción automática Polsinelli / Easy50.
- Limpador hidráulico para botellas de cristal.
- Chapadora de mesa Billa Marchetti.
- Cheadora de botellas manual Billa de 3 caños.
- Muíño para malta Polsinelli / Smart - 2 rodetes.

https://iaa.uvigo.gal/

Ficha de especificacións de servizo	**SI**
Ficha de protocolo de uso	**SI**
Permite autoservizo	**SI***
Equivalente CACTI	**NON**

Protocolo de uso
Enlace ao protocolo pentente.
*Previa formación por persoal autorizado.

PERSOA DE CONTACTO

Sidonia Martínez Suárez
Catedrática de Universidade
988 387 080
sidonia@uvigo.gal

ACCESO

Edificio Campus Auga, Campus Sur, 32004 Ourense.
Planta piloto de industrias agroalimentarias

Tarifa A (Xeralmente, usuarios da Universidade de Vigo)	**Tarifa B** (Outros organismos públicos de investigación)	**Tarifa C** (Empresas e centros de investigación privados)
	31,56 €/h. 157,80 €/día. 315,60 €/semana	63,12 €/h. 263,00 €/día. 631,20 €/semana

Esta infraestrutura que forma parte do catálogo do Instituto de Agroecoloxía e Alimentación da UVigo está aliñado coas siguientes estratexias de desenvolvemento:

Reto 2	ODS 3	ODS 9	ODS 12

Planta Piloto de Industrias Alimentarias - Liña de outro equipamento

Prioridade de investigación: Calidade e seguridade dos alimentos

O equipamento destas liñas permite o procesado e o control dos alimentos en condicións similares a utilízalas nas industrias agroalimentarias, co fin de estudar e optimizar os procesos de elaboración dos alimentos, avaliar a influencia de diferentes parámetros na calidade dos produtos ou incrementala, o deseño e desenvolvemento de novos produtos, entre outras funcións. Nesta liña englóbanse todos os equipos que non pertencen a ningunha das liñas anteriores, pero permiten realizar funcións complementarias e transversais a todas elas.

TIPO	ÁREA	SECTOR DE APLICACIÓN
Uso de equipamentos	**Tecnoloxía dos Alimentos**	**Agroalimentario**

Usuarios obxectivo: **Empresas da industria alimentaria, persoal investigador doutras institucións e particulares.**

Especificacións do servizo

A solicitude do servizo debe facerse a través da plataforma LIMS, atendendo ao procedemento establecido e describindo a peza, material, mostra, etc, que se vaia a analizar, así como calquera outra información que se considere oportuna en relación co uso que se vai a realizar co equipo.

Equipamento que conforma a liña e especificacións individuais:

- Estufa Memmert / UN450.
- Plataforma de pesado Gram/K3-F4-300.
- Liofilizador Datham Scientific / Unifreez FD-16
- Texturometro Stable Micro Systems / TA.XT plusC
- Impresora 3D de alimentos Foodini
- Extractor de grasa Selecta / DET-GRAS N
- Extactor de fibra Selecta / Dosifiber
- Analizador de proteina Kjeldahl. Digestor Velp DK Digester + Destilador Selecta Pro-Nitro A
- Analizador de actividad de agua Steroglass / aWLife

https://iaa.uvigo.gal/

Ficha de especificacións de servizo	**SI**
Ficha de protocolo de uso	**SI**
Permite autoservizo	**SI***
Equivalente CACTI	**NON**

Protocolo de uso
Enlace ao protocolo pentente.
*Previa formación por persoal autorizado.

PERSOA DE CONTACTO

Sidonia Martínez Suárez
Catedrática de Universidade
988 387 080
sidonia@uvigo.gal

ACCESO

Edificio Campus Auga, Campus Sur, 32004 Ourense.
Planta piloto de industrias agroalimentarias

Tarifa A (Xeralmente, usuarios da Universidade de Vigo)	**Tarifa B** (Outros organismos públicos de investigación)	**Tarifa C** (Empresas e centros de investigación privados)
	Consultar según equipamento individual	*Consultar según equipamento individual*

Esta infraestrutura que forma parte do catálogo do Instituto de Agroecoloxía e Alimentación da UVigo está aliñado coas siguientes estratexias de desenvolvemento:

Reto 2	ODS 3	ODS 9	ODS 12