

Laboratorio de Tecnología de Carnes

Palmira **UNAL**

El laboratorio se enfoca en las siguientes actividades:

Docencia: prácticas de laboratorios de los cursos de pregrado de ingeniería agroindustrial y zootecnia y de posgrado como la Maestría en Ingeniería Agroindustrial y el Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Investigación: proyectos de investigación para transformación y conservación de productos cárnicos (todo tipo de carnes).

Extensión: eventualmente cursos con el acompañamiento de la oficina de Extensión de la Universidad.

Equipos

pHmetro de mesa básico incluye electrodo marca Thermo Scientific modelo Star-a111

Empacadora al vacío
Refrigerador/nevera para laboratorio

Embutidora manual
Embutidora hidráulica

Molino

Ahumador

Cutter

Mezcladora

Freidora



Servicios

Elaboración de productos cárnicos:

- Productos embutidos (crudos, escaldados, cocidos).
- Productos no embutidos (conformados y tradicionales).

Elaboración de productos pesqueros:

- Pastas de pescado (surimi, kamaboko, productos análogos).
- Productos tradicionales (salados, deshidratados, ahumados).

Sectores tecnológicos

- Agroindustria
- Ingeniería
- Alimentos

Contacto

lab_carnes@unal.edu.co

PBX: (602) 286 88 88 Ext: 35361

Ubicación en el campus
Zootecnia, Bloque 80

