

UNE PRÉSENCE SUR DE NOMBREUX SECTEURS



Corps Gras
et protéines
végétales



Chimie
du Végétal



Cosmétique



IAA



Pharmacie



Pet Food
Feed

LABELS QUALITÉ



Laboratoire agréé par le Conseil Oléicole

International (COI) pour :

- l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges
(01/12/2022 - 30/11/2023)

- les analyses physico-chimiques des huiles d'olive
et des huiles de grignons d'olive - Type B : Analyse
approfondie et Type C : Analyse des résidus et
contaminants (01/12/2022 - 30/11/2023)



Pour plus d'informations,
Contactez-nous



Franck DEJEAN

f.dejean@iterg.com

Responsable Département/
Chargé d'Affaires



Lionel LAGARDERE

l.lagardere@iterg.com

Responsable de production/
Chargé d'Affaires



Hugues GRIFFON

h.griffon@iterg.com

Chargé d'affaires



Laura KRIEGER

l.krieger@iterg.com

Chargée d'affaires



11 Rue Gaspard Monge
ZA PESSAC CANEJAN
CS 20428
33610 CANEJAN
FRANCE

www.iterg.com

ANALYSE



ITERG

L'EXPERTISE DE NOS LABORATOIRES

Huiles, graisses, matrices lipidiques,
lipides constitutifs et protéines végétales

LES LABORATOIRES D'ITERG

	CARACTÉRISTIQUES		ALTÉRATIONS	ADULTÉRATIONS/ PURETÉ	INDÉSIRABLES / FAN (Facteurs anti-nutritionnels)	CONTAMINANTS / TOXIQUES POTENTIELS
	Fraction glycéridique	Insaponifiable				
EXTRACTION - TENEUR EN MATIÈRE GRASSE	Extraction adaptée à la matrice – Teneur en matière grasse : toutes matrices/formulations (Soxhlet, Hydrolytique, Non altérante..) - Teneur en matière grasse libre					
INDICES - MESURE OXYDATION	Indice d'Iode Indice de Saponification Indice d'Hydroxyle	Teneur en matières insaponifiables (hexane/oxyde diéthylique)	Acidité ou Indice d'Acide Indice de peroxyde Rancimat/Oxipres Test de vieillissement en étuve Composés Polaires		Eau et volatils (étuve 103°C) Eau Karl Fischer Impuretés insolubles Savons	
CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE	Composition en Acides Gras (cis/trans) Composition glycéridique Composition en Triglycérides (nombre de C) Acides gras en position 2 (sur TG et sur PL) EMAG : teneur en ester EMAG : teneur en glycérides et glycérol OPO - C52	Stérols Cires Hydrocarbures naturels Alcools gras et terpéniques Squalène	Acides Gras Libres individuels 1,2 et 1,3 diglycérides Alkyl esters	Stigmastadiènes Acides gras, stérols Composition en Triglycérides (MGLA, beurre de cacao)		Hexane résiduel Solvants chlorés Méthanol Pesticides
CPG/MS		Stérols glycosilés	Aldéhydes et volatils Solvants résiduels			Pesticides Phtalates MCPD esters / Glycidol esters BTEX
CHROMATOGRAPHIE LIQUIDE HAUTE PERFORMANCE	Composition en Triglycérides (nombre de partition) Composition en lipides polaires OPO	Tocophérols (Vitamine E) Vitamine A Caroténoïdes Composition en lipides polaires (céramides, cérébrosides...) Polyphénols CoQ9/CoQ10	Tocophérols Antioxydants (palmitate d'ascorbyle, BHA, BHT, gallates, TBHQ,...) Polymères de triglycérides Pyrophéophytine Gamma - Oryzanol Karitène	Tocophérols ΔECN42 (HOVE) Composition en Triglycérides	Isoflavones Vicine/Convicine	Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP&BaP)
COUPLAGE : CLHP/CPG						MOSH/MOAH – Huile minérale
SPECTROPHOTOMÉTRIE UV / VISIBLE	Phosphore	Caroténoïdes Chlorophylle Polyphénols	Extinctions spécifiques à 232 et 270 nm Indice TBA Indice de para-anisidine	Extinctions spécifiques à 232 et 270nm	Acide phytique	
SPECTROMÉTRIE ICP	Phosphore				Fe, Cu, Ni, P, Al, Se, Si, Na, Ca, Mg, K, S, Pb, As, Cd, Sn, Cr, Hg	
MESURES PHYSIQUES	Masse volumique (densité) - Point de fusion Teneur en solide par RMN - DSC - Shukoff Couleur Lovibond, Gardner... Viscosité, test d'écoulement... Point éclair					
ANALYSE SENSORIELLE	Huile d'Olive Vierge Extra : Panel test Huiles vierges : analyse descriptive Huiles raffinées : analyse comparative Huiles : analyses descriptives - détection des défauts (rance, goût de savons) Test Room Odor : thermo-oxydation Protéines végétales (isolats, concentrats, farines)					