



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"



RED DE BIOTECNOLOGÍA

COORDINACIÓN DE OPERACIÓN
Y REDES DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

Formato de productos y servicios ofertados

Unidad Académica	
Nombre	
Laboratorio	
Teléfono y ext.	
email	
Nombre del Servicio o producto	
Descripción	
Aplicación (es)	
Metodología	
Precio (si se sabe)	
Unidad Académica	
Nombre	
Laboratorio	
Teléfono y ext.	
email	
Nombre del Servicio o producto	
Descripción	
Aplicación (es)	
Metodología	
Precio (si se sabe)	
Observaciones	
Observaciones	



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"



RED DE BIOTECNOLOGÍA

COORDINACIÓN DE OPERACIÓN
Y REDES DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

EJEMPLOS

Unidad Académica	CICATA-IPN Querétaro
Nombre	Dr. Pedro A. Vázquez Landaverde
Laboratorio	
Teléfono y ext.	(442) 2290804 ext. 00000
email	
Nombre del Servicio o producto	DETERMINACIÓN DE PERFIL DE SABOR Y AROMA
Descripción	Obtención de un perfil general de los compuestos volátiles y semivolátiles.
Aplicación (es)	Para alimentos, bebidas, agua embotellada, extractos, sistemas de sabor, cosméticos, farmacéuticos, entre otros. La información obtenida puede ser utilizada para el control de calidad, bench-marking de productos, monitoreo de formación de aromas y sabores en el proceso, vida de anaquel, agrado sensorial
Metodología	Extracción adecuada para la muestra (solventes, headspace, SPME). El análisis de compuestos se realiza por medio de Cromatografía de Gases acoplada a Detección por Espectrometría de Masas.
Precio (si se sabe)	
Observaciones	No Aplica

Unidad Académica	CICATA-IPN Querétaro
Nombre	Dr. Pedro A. Vázquez Landaverde
Laboratorio	
Teléfono y ext.	(442) 2290804 ext. 00000
email	XYZ@ipn.mx
Nombre del Servicio o producto	ESTUDIO DE OLFACTOMETRÍA
Descripción	Técnica instrumento-sensorial que arroja información acerca del olor de cada componente separado en una mezcla compleja.
Aplicación (es)	Para determinar los compuestos más importantes y más potentes de un extracto o de un perfil de sabor y aroma. Además, al reconocer el aroma específico de cada componente, se puede facilitar la identificación del responsable de un mal olor/sabor, o de un buen olor/sabor, para evitarlos o promoverlos según sea el caso.
Metodología	Olfactometría con puerto Sniffer y Cromatografía de Gases acoplada a Espectrometría de Masas
Precio (si se sabe)	
Observaciones	No aplica



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"



RED DE BIOTECNOLOGÍA

COORDINACIÓN DE OPERACIÓN
Y REDES DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO