

INFORME DE ENSAYO

ORDEN DE TRABAJO N° 23-7528

INFORME DE ENSAYO PARCIAL N° 7528 Q 1/3

FECHA DE INFORME: 03/07/09

SOLICITANTE: Consejo Agrario Provincial

DIRECCIÓN: Avda. Roca 976. Río Gallegos. Provincia de Santa Cruz

OBJETO DEL TRABAJO: Análisis Químico y Cálculo Nutricional

DETERMINACIONES: Grasa libre (AQ-MA-02, ref. AOAC 960-39, 17th Ed 2005)
 Proteínas (AQ-MA-03, ref. AOAC 981-10, 17th Ed 2005)
 Fibra dietaria total (AOAC985.29 16th Ed. 1995) Realizado por INTI-Cereales y Oleaginosas (*)
 Sodio (FSIS-SMD 1993) Realizado por INTI-Concepción del Uruguay (*)
 Perfil de Acidos Grasos (IRAM 5650 Parte II) Realizado por INTI-Lácteos (*)
 Hidratos de Carbono (Por Cálculo) (*)
 Colesterol (AQ-MA-22, ref. Journal of AOAC, Vol 76 N° 5 1993, pag. 1057-1068). (*)

FECHA DE INGRESO: 26/05/09 FECHA DE INICIO: 28/05/09 FECHA DE FINALIZACIÓN: 03/07/09

Muestras analizadas:

NUMERO	DESCRIPCIÓN
6399	Carne de guanaco macho adulto (Lama guanicoe) Cuarto trasero.

Resultados

	Cantidad por porción de	100 gramos	%VD*
Valor Energético	102 kcal	kJ	5
Carbohidratos	1 g		0
Proteínas	23 g		31
Grasas Totales	0,9 g		2
Grasas Saturadas	0 g		0
Grasas Trans	0 g		---
Fibra Alimentaria	0 g		0
Sodio	479 mg		20
Colesterol	71 mg		---

* % de Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o su equivalente 8400 k J, expresado según Mercosur/GMC/Res N° 46/03.

En la Información-Nutricional para Rotulado se deberá expresar los valores de acuerdo con la Resolución Mercosur/GMC/Res N° 46/03.

h. G. P. B.

[Signature]
Lic. ENRIQUE CARLOS VIVINO
 COORDINADOR U.T.
 QUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA
 INTI-CARNES

[Signature]
Dr. MIGUEL A. MARCELIA
 DIRECTOR
 INTI - Carnes

INFORME DE ENSAYO

ORDEN DE TRABAJO N° 23-7528

INFORME DE ENSAYO PARCIAL N° 7528 Q 2/3

FECHA DE INFORME: 03/0709

SOLICITANTE: Consejo Agrario Provincial

DIRECCIÓN: Avda. Roca 976. Río Gallegos. Provincia de Santa Cruz

OBJETO DEL TRABAJO: Análisis Químico y Cálculo Nutricional

DETERMINACIONES: Grasa libre (AQ-MA-02, ref. AOAC 960-39, 17th Ed 2005)
 Proteínas (AQ-MA-03, ref. AOAC 981-10, 17th Ed 2005)
 Fibra dietaria total (AOAC985.29 16th Ed. 1995) Realizado por INTI-Cereales y Oleaginosas (*)
 Sodio (FSIS-SMD 1993) Realizado por INTI-Concepción del Uruguay (*)
 Perfil de Acidos Grasos (IRAM 5650 Parte II) Realizado por INTI-Lácteos (*)
 Hidratos de Carbono (Por Cálculo) (*)
 Colesterol (AQ-MA-22, ref. Journal of AOAC, Vol 76 N° 5 1993, pag. 1057-1068). (*)

FECHA DE INGRESO: 26/05/09 FECHA DE INICIO: 28/05/09 FECHA DE FINALIZACIÓN: 03/07/09

Muestras analizadas:

NUMERO	DESCRIPCIÓN
6400	Carne de guanaco macho adulto (Lama guanicoe) Lomo.

Resultados

Cantidad por porción de	100 gramos	%VD*
Valor Energético	109 kcal kj	5
Carbohidratos	2.3 g	1
Proteínas	23 g	31
Grasas Totales	1.1 g	2
Grasas Saturadas	0.6 g	3
Grasas Trans	0 g	---
Fibra Alimentaria	0 g	0
Sodio	474 mg	20
Colesterol	62 mg	---

* % de Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o su equivalente 8400 k J, expresado según Mercosur/GMC/Res N° 46/03.

En la Información Nutricional para Rotulado se deberá expresar los valores de acuerdo con la Resolución Mercosur/GMC/Res N° 46/03.

Lic. ENRIQUE CARLOS VIVINO
 COORDINADOR U.T.
 QUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA
 INTI-CARNES

Dr. MIGUEL A. MARCELIA
 DIRECTOR
 INTI - Carnes

INFORME DE ENSAYO

ORDEN DE TRABAJO N° 23-7528

INFORME DE ENSAYO PARCIAL N° 7528 Q 3/3

FECHA DE INFORME: 03/07/09

SOLICITANTE: Consejo Agrario Provincial

DIRECCIÓN: Avda. Roca 976- Río Gallego- Provincia de Santa Cruz.

OBJETO DEL TRABAJO: Análisis Químico

DETERMINACIONES: Perfil de Aminoácidos (ref. AOAC 982.30)

FECHA DE INGRESO: 26/05/09 FECHA DE INICIO: 18/06/09 FECHA DE FINALIZACIÓN: 01/07/09

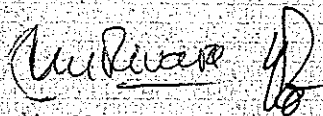
Muestras analizadas:

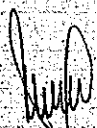
NUMERO	DESCRIPCIÓN
6399	Carne de guanaco macho adulto (Lama guanicoe) Cuarto trasero.
6400	Carne de guanaco macho adulto (Lama guanicoe) Lomo.

RESULTADOS:

DETERMINACIONES [UNIDADES]	NUMERO	
	6399	6400
Alanina [mg/g Proteína]	66,5	59,1
Arginina [mg/g Proteína]	80,9	97,8
Ac. Aspártico [mg/g Proteína]	70,6	62,1
Cisteína [mg/g Proteína]	84,4	83,5
Ac. Glutámico [mg/g Proteína]	182,8	169,0
Glicina [mg/g Proteína]	58,7	50,9
Histidina [mg/g Proteína]	21,0	26,9
Isoleucina [mg/g Proteína]	50,3	51,4
Leucina [mg/g Proteína]	101,3	117,2
Lisina [mg/g Proteína]	68,5	63,5
Metionina [mg/g Proteína]	49,2	42,3
Fenilalanina [mg/g Proteína]	39,6	44,6
Prolina [mg/g Proteína]	52,2	39,4
Serina [mg/g Proteína]	37,8	39,9
Treonina [mg/g Proteína]	45,8	39,4
Triptofano [mg/g Proteína]	12,0	9,9
Tirosina [mg/g Proteína]	39,6	38,1
Valina [mg/g Proteína]	53,8	50,0

Proteína = Nitrógeno x 6,25


Lic. MARIANA RIVARA
INTI - Carnes


Dr. MIGUEL A. MARCELIA
DIRECTOR
INTI - Carnes

Página 1 de 1

Este informe no podrá ser reproducido parcialmente sin la autorización escrita del Laboratorio. Los resultados consignados se refieren exclusivamente a los elementos recibidos, el INTI y su Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Carnes declinan toda responsabilidad por el uso indebido o incorrecto que se hiciere de este informe.

Instituto Nacional de Tecnología Industrial
Centro de Investigación y Desarrollo
Industrial de Carnes

Avenida General Paz 5445
B1650KNA San Martín, Buenos Aires, Argentina
Teléfono (54 11) 4724 6200/300/400
e-mail: carnes@inti.gob.ar