

Calidad de los alimentos para el ganado y detección de fraudes

Félix García Garrido

felix.garcia.garrido@madrid.org

Tutores

Susana Velasco Villar. Almudena Rebolé Garrigós

Resumen: La necesidad de conocer la calidad de los alimentos para el ganado incluye tanto la composición de los alimentos de nuestros animales productivos, como la detección de posibles fraudes en dichos alimentos, incluyendo el control de la adición de sustancias prohibidas o potencialmente peligrosas, ya sea para los animales o para el ser humano.

Para conocer la calidad de un pienso o de las materias primas que lo forman, se determina la composición químico-bromatológica, mediante las diferentes técnicas del método de Weende y, a través de otras técnicas, como pueden ser la microscopía o más específicamente la cromatografía, se pueden detectar posibles fraudes o componentes prohibidos.

El conocimiento del trabajo en un laboratorio de análisis físico-químico, así como los procedimientos que en él se llevan a cabo, es esencial para verificar el lugar que ocupan las técnicas de calidad de las materias primas como la detección de fraudes en este engranaje. Por esta razón se ha recogido información del funcionamiento de un Laboratorio Oficial de la Comunidad de Madrid, tanto de las técnicas de análisis empleadas en su laboratorio de análisis físico-químico, como del tipo de muestras que se analizan, o de las determinaciones que se desarrollan con la intención de controlar, con carácter oficial, los alimentos destinados a los animales y su relación con la calidad y la seguridad de dichos alimentos.

Palabras clave: Laboratorio. Fraude. Análisis. Ganado. Alimentación.

[Investigación Aplicada](#)
[Comunicación Oral](#)

Recibido: 25 marzo 2011.
Aceptado: 31 marzo 2011.