

Associazione Regionale Allevatori della Lombardia



Dott. Stabilini Christian – Analista di laboratorio

Accreditamento ACCREDIA n. 518 ai sensi della normativa UNI EN ISO/IEC 17025:2000



ARAL

Associazione privata, che opera nel settore zootecnico, senza fini di lucro nata nel 1970 per volontà delle nove associazioni provinciali degli allevatori (APA) della Lombardia.

Attività principali:

- **gestione dei Libri Genealogici**
- **incremento e miglioramento della produzione animale**
- **attività di ricerca e sviluppo**
- **analisi chimiche e microbiologiche per il settore lattiero caseario e agroalimentare**
- **controlli funzionali degli animali da reddito**

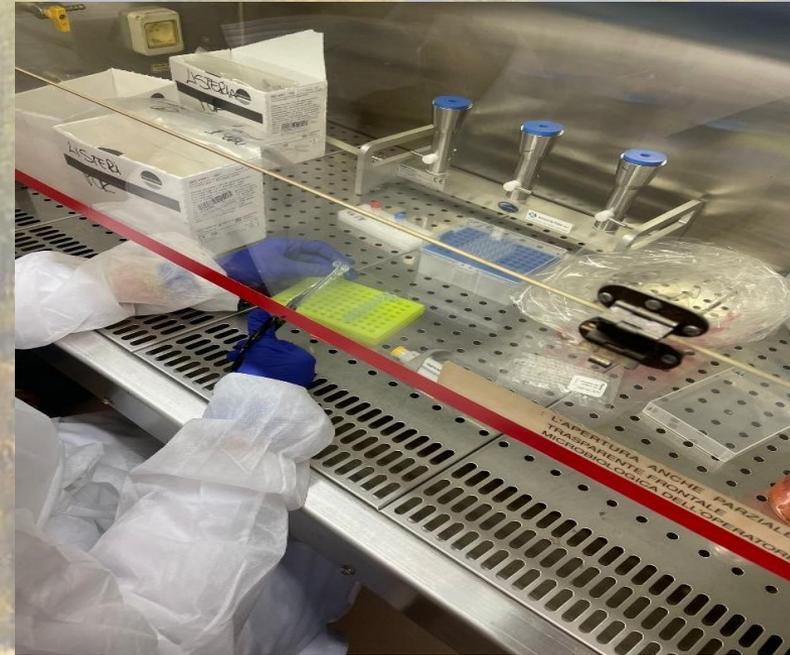


LABORATORIO LATTE



Determina diversi parametri chimici del latte utili per il miglioramento genetico e il pagamento latte secondo la qualità (grasso, proteine, lattosio, caseine, residuo secco magro, BHB, acetone, acidi grassi e cellule somatiche)

LABORATORIO MICROBIOLOGIA



Analisi microbiologiche su latte, prodotti caseari, alimenti e acqua.

Monitoraggio e trattamento delle mastiti.

LABORATORIO AGROALIMENTARE



- **Analisi chimiche su alimenti zootecnici**
- **Analisi di terreni, concimi, liquami e compost**
- **Analisi chimiche sul latte e derivati**
- **Analisi tossicologiche: ricerca delle micotossine in alimenti e mangimi**
- **Analisi merceologiche su cereali e semi oleosi**
- **Analisi di sangue e urine**
- **Analisi di acque di pozzo e di scarico**

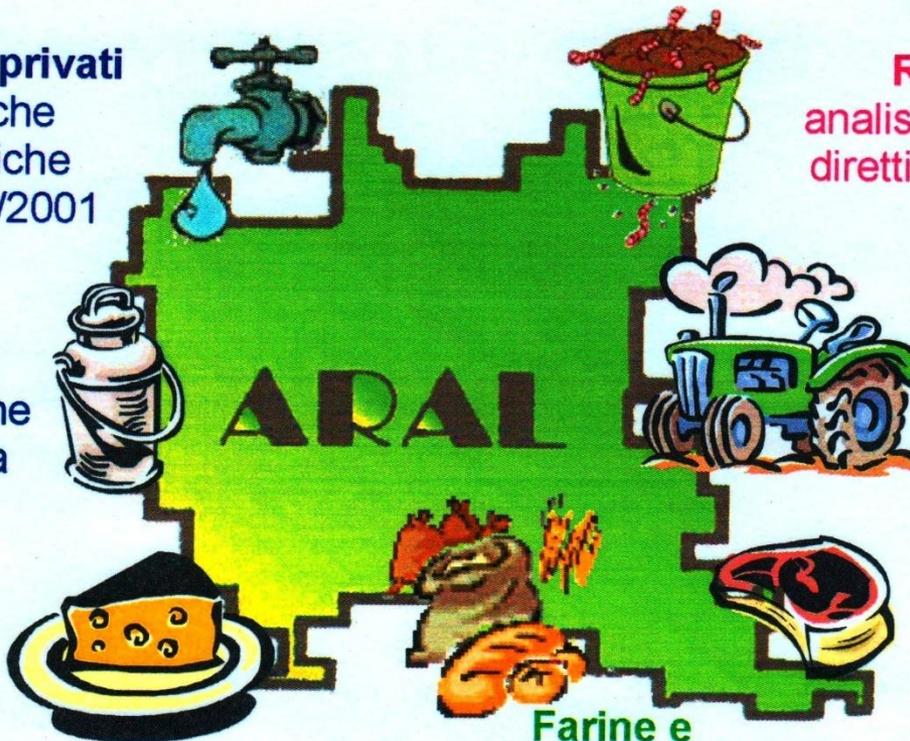
LABORATORIO AGROALIMENTARE

Da oltre 38 anni i nostri laboratori affiancano il settore agroalimentare

Acqua di pozzi privati
analisi chimiche
e microbiologiche
secondo DL 31/2001

Latte
analisi qualità
cellule somatiche
antibiogramma
micotossine

**Formaggi e
derivati del latte**
analisi chimiche
e microbiologiche



Reflui e compost
analisi chimiche secondo la
direttiva nitrati 91/676 CEE

Terreni
analisi per piani
di concimazione

Carni e salumi
Analisi microbiologiche

**Farine e
materie prime**
analisi di cartellino
presenza di micotossine

Il nostro non è un laboratorio di ricerca ma la collaborazione con Enti Universitari ci consente di tradurre le ricerche scientifiche in metodologie routinarie da effettuare con tecniche rapide ed economiche



RACCOLTA CAMPIONI

ARAL organizza la raccolta dei campioni in tutte le provincie della Lombardia utilizzando tre camion refrigerati.

Ogni giorno i campioni vengono prelevati dai punti di raccolta e portati in sede per l'analisi.



SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA



Obiettivo: Migliorare la gestione dell'azienda zootecnica.

- visite in azienda dei tecnici,
- informazione,
- divulgazione,
- prevenzione
- introduzione di innovazioni tecnologiche.

La consulenza alle aziende è svolta attraverso l'azione sinergica dei tecnici (agronomi e veterinari), mirata al miglioramento dell'efficienza del processo produttivo dell'allevamento ed alla qualità dei prodotti.



Alcuni dei nostri tecnici al lavoro



TEST KAPPA È LIETO DI INVITARLA AL
WORKSHOP:
COME E PERCHÉ ALIZZARE IL CONTENUTO
DI K-CASEINA B NEL LATTE VACCINO

Venerdì 15 Aprile 2011

- 9:00 Apertura dei lavori
- 9:11 Come funziona il test kappa
- 10:30 Laboratorio: Preparazione dei campioni e avvio dell'analisi
- 11:30 Perché analizzare il contenuto di k-caseina B
- 12:00 Alcune esperienze di utilizzo del test kappa
- 12:30 Spuntino
- 13:00 Laboratorio: Aggiunta dell'antiscorpo secondario
- 14:00 Interpretazione dei risultati
- 14:30 Come esprimere i risultati
- 15:00 Laboratorio: Lettura dei risultati
- 15:30 Discussione finale
- 16:30 Distribuzione attestati di partecipazione
- 17:00 Chiusura dei lavori

Il workshop è indirizzato a quanti usano o intendono usare il test kappa. Sarà tenuto da docenti dell'università di Parma e tecnici AMARS, ARAL e eBioscience (sala pubblica) nei loro uffici: info@testkappa.com

Presso ARAL
via Kennedy n° 30,
26013 Crema (CR)

Costo: 1.00€ + iva
(Max 30 partecipanti)

Iscrizioni all'indirizzo
info@testkappa.com
Tel: +39 045 6760343
Fax: +39 045 7156655



ATTIVITA' DI FORMAZIONE

Normaliva in vigore
Modulo di cose passivo
Regolamento CE/1831/2003 del 23 febbraio 2003

Alcolcolina
Latte: Regolamento CE 1831/2003 del 19 dicembre 2003
Magne: Decreto 2003/105/CE del 31 ottobre 2003 che modifica l'articolo 1 della Direttiva 2002/92/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio

Controllato
G.U. 120 del 25 maggio 2006. Decreto Legge del 18 maggio 2005 per l'attuazione della Legge

Zoonosione, Funzionalità e Disassettamento
Raccomandazione 2006/578/CE del 17 agosto 2006
i valori sono: **accettabilità e non-una unità di legge**

LABORATORIO AGROALIMENTARE
MICOTOSSINE
LIMITI DI LEGGE
Gennaio 2006

CONVERSIONI DELLE UNITÀ DI MISURA

1 mg/kg (ppm) = 1000 µg/kg (ppb)
1 µg/kg (ppb) = 1000 mg/kg (ppm)
1 g/100g = 10000 mg/kg
1 g/10g = 10 g/kg
1 mg = 1000 µg
1 µg = 1000 ng

LABORATORIO AGROALIMENTARE
Laboratorio iscritto nel registro Regionale per la procedura di autocontrollo delle industrie alimentari ai sensi del D.L. n. 155/97
Laboratorio Agralimentare - Responsabile Dott. Maurizio Sizzi
Via Kennedy 30 - Parma 43100 - e-mail: info@aral.it
Laboratorio Latte - Responsabile Dott. Chiara Ghislini
Tel. 0573 897023 - Fax 0573 811562 - e-mail: lablatte@aral.it
ARAL - Via Kennedy, 30 - 26013 Crema CR - www.aral.it



LABORATORIO AGROALIMENTARE



Digeribilità della fibra
Nuova curva NIR silomais D

Laboratorio iscritto nel registro Regionale per le procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ai sensi del D.L. n. 155/97

Numerose sono le iniziative volte all'attività di formazione:

- Incontri con tecnici del settore come momento di approfondimento di varie tematiche
- Produzione di brochure tecniche da utilizzare come guide nella valutazione dei risultati analitici o nell'approccio alle analisi di laboratorio
- Pubblicazione di quaderni in collaborazione con la Regione Lombardia quale momento di chiusura di progetti di lavoro
- Stage per scuole superiori
- Stage Universitari

NIR
VELOCE ED ECONOMICO
Cos'è il metodo NIR (near infrared)?
È un metodo di analisi degli alimenti che sfrutta le radiazioni del vicino infrarosso per determinare la composizione.

ELISA
PER LA ROUTINE
Perché e quando chiedere un'analisi in ELISA?
L'ELISA è un metodo standardizzato di routine in quanto è possibile analizzare più campioni contemporaneamente e in tempi relativamente brevi. È il metodo più indicato per analisi di autocontrollo, per verificare la presenza di micotossine in alimenti, per controllare alimenti in ingresso.

HPLC
PER LA CONFERMA
Perché e quando chiedere un'analisi in HPLC?
Quando si desidera un'analisi con risultati "ufficiali" o quando è necessario quantificare con precisione campioni molto simili chimicamente.

ACQUE
D. Lgs. 31 del 2 febbraio 2001
S.O. n. 41 alla G.U. n. 52 del 3 marzo 2001

Importante!

I valori di parametro forniti dai nostri rapporti di prova sono espressi nelle stesse unità di misura del D.Lgs. 31/2001

Potete perciò facilmente verificare se l'acqua che avete fatto analizzare soddisfa i valori definiti dalla legge

CONVERSIONI DELLE UNITÀ DI MISURA

1 mg/l = 1000 µg/l
1 µg/l = 0,001 mg/l
1 mg = 1000 µg

LABORATORIO AGROALIMENTARE
Laboratorio iscritto nel registro Regionale per la procedura di autocontrollo delle industrie alimentari ai sensi del D.L. n. 155/97
Laboratorio Agralimentare - Responsabile Dott. Maurizio Sizzi
Via Kennedy 30 - Parma 43100 - e-mail: info@aral.it
Tel. 0573 897023 - Fax 0573 811562 - e-mail: lablatte@aral.it
ARAL - Via Kennedy 30 - 26013 Crema CR - www.aral.it



Il laboratorio ARAL garantisce standard qualitativi elevati

- Sistema di gestione qualità conforme ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Accreditamento ACCREDIA n° 0518

- Personale del laboratorio qualificato e costantemente aggiornato
- Partecipazione a RING TEST nazionali ed internazionali ed esecuzione di prove giornaliere con materiali di riferimento
- Applicazione metodiche analitiche emesse da enti di normazione (ISO, UNI), da organizzazioni nazionali ed internazionali (AOAC) e metodi ufficiali di prova (Gazzette Ufficiali e Regolamenti CEE).

Tirocinio in ARAL

- Argomenti di tesi attuali e inerenti al corso di laurea
- Possibilità di osservare come funziona un laboratorio di analisi (accettazioni, preparazione campione e analisi)
- Possibilità di osservare e partecipare a diverse analisi anche non correlate direttamente con la tesi
- Venire a conoscenza delle procedure di validazione e accreditamento di metodiche analitiche



Esperienza personale

- Tirocinio di sei mesi presso il laboratorio agroalimentare
- Tesi di laurea riguardante la tossicità di elementi minerali presenti in alimenti zootecnici
- Assunzione come analista di laboratorio

Consigli utili



Sfruttare l'attività di tirocinio:

- Non fermarsi solo al proprio argomento di tesi.
- Mostrare impegno nel lavoro assegnato
- Lavoro in team
- Ampliare le proprie conoscenze