

**Lifeanalytics supporta imprese, enti e strutture sanitarie** grazie alla professionalità dello staff e all'elevata specializzazione tecnico-scientifica.

**Eccellenza e qualità certificata delle analisi svolte** consentono di fornire dati scientifici estremamente precisi ai clienti.



**Lifeanalytics** offre una vasta gamma di servizi di analisi di laboratorio su materie prime, semilavorati e prodotti finiti per la produzione e commercializzazione degli **alimenti**.

Grazie alle competenze che ha acquisito in oltre **40 anni di esperienza** in analisi chimiche e microbiologiche, Lifeanalytics permette alle aziende clienti di mantenere nel tempo gli **standard di qualità e sicurezza alimentare** rispettando le principali norme di riferimento.

Le principali analisi svolte dal gruppo Lifeanalytics in ambito *food* coinvolgono:

- **Miele e prodotti dell'alveare (Polline, Cera d'api, Pappa Reale, Propoli e Api)**  
Servizio di analisi fisico-chimiche, microbiologiche e multi-residuali su Pesticidi, Acaricidi, Varroacidi e Antibiotici. In aggiunta anche analisi dei metalli pesanti, glisofate, Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA), degli Alcaloidi Pirrazolidinici e Tropanici.
- **Latte e prodotti caseari**  
Servizio di analisi microbiologiche, contaminanti e residui, farmaci veterinari, pesticidi e fitofarmaci, analisi nutrizionali, indicatori di qualità, test del DNA, OGM e allergeni.
- **Materiali a contatto con gli alimenti**  
Servizio di analisi di tutti i materiali a contatto con gli alimenti per verificarne l'idoneità di interazione packaging-alimento.
- **Analisi Sensoriali**  
Garantire che il proprio prodotto incontri i gusti del consumatore richiede un'analisi sensoriale appropriata grazie a un accurato processo che coinvolge Ricerca e Sviluppo, Qualità e Analisi di Marketing Research e che si applica non solo al prodotto ma anche al packaging e al *claim* che si vuole comunicare.
- **Autenticità e frodi alimentari**

Per verificare l'autenticità dei prodotti *Made in Italy* vengono effettuate le analisi di PCR Real-Time, Cromatografia Liquida con rilevamento di masse di ioni (LC-MS/MS).

Per evitare le frodi alimentari a danno del patrimonio italiano di eccellenze alimentari, le aziende devono garantire al consumatore una qualità elevata e un'origine controllata dei cibi, per questo Lifeanalytics propone un servizio di consulenza dedicata per la valutazione e il monitoraggio del rischio.

- **Etichettatura e consulenza regolatoria**

Le aziende ogni giorno si confrontano con la globalizzazione e questo richiede una conoscenza normativa, necessaria per commercializzare i propri prodotti in Italia e all'estero. Per questo il nostro gruppo supporta le aziende nell'aggiornamento normativo, offrendo un servizio modulare, integrato, personalizzato e funzionale per le aziende.

Lifeanalytics offre una gamma di servizi finalizzati ad assistere le aziende nell'etichettatura dei prodotti, assicurandone la conformità ai requisiti di legge vigenti in ogni mercato di riferimento.

- **Analisi sui mangimi**

Servizi di analisi bromatologica, nutrizionali e centesimali; analisi delle medicazioni, dei contaminanti, degli OGM, di pesticidi e fitofarmaci, microbiologica, delle micotossine e sugli elementi indesiderabili.

- **Analisi degli odori alimentari**

Il consumo di cibi e bevande è legato alla stimolazione chimica del senso dell'olfatto dei consumatori: il profumo è un fattore decisivo per il successo di un prodotto sul mercato. Tecniche come la Gascromatografia-Olfattometria (GC/O) permettono di identificare le componenti chimiche responsabili dell'odore.

Per scoprire l'intera gamma di servizi offerti da Lifeanalytics vieni a trovarci a MARCA- Bologna Fiere.

Ti aspettiamo il 18 e 19 gennaio 2023 al **Padiglione 16 Stand B34!**

I nostri tecnici saranno presenti e affronteranno i **principali argomenti emergenti e rilevanti per il settore *food*** durante le loro sessioni tecniche.

Le sessioni affrontate coinvolgeranno:

**Analisi sensoriali e consumer test** - [Dott.ssa Caterina Altieri](#)

**Autenticità e salubrità alimentare: miele e altri prodotti di origine animale**- [Dott.re Giancarlo Quaglia](#)

**Sicurezza e sostenibilità dei prodotti NO FOOD** - [Dott.sse Elisabetta Silvestrini e Sandra Salvò](#)

**Contaminanti emergenti nel settore alimentare: PFAS e interferenti endocrini** - [Dott.ssa Elisabetta Silvestrini](#)

I nostri tecnici e Specialist saranno disponibili per rispondere a ogni domanda e approfondire le offerte di analisi e servizi proposte da Lifeanalytics.

Vieni a trovarci al **Padiglione 16 Stand B34!**