



CUARTO EJERCICIO – LABORATORIO AGROALIMENTARIO PRIMER SUPUESTO

Se recibe en un laboratorio de control oficial, acreditado por ENAC, diferentes matrices, en las cuales se solicita investigar las posibles adulteraciones o fraudes. Se trata de:

- a) una muestra de aceite de oliva virgen extra,
- b) una muestra de miel de romero
- c) una muestra de vino tinto de DOP Ribera del Duero.

1. Indicar qué determinaciones se realizarían para detectar los posibles fraudes en las tres matrices, así como la justificación de cada una de ellas.

2. Indicar los criterios exigibles para seleccionar los métodos de análisis que un laboratorio de control oficial debe tener en cuenta

3. Explicar el fundamento de las principales técnicas analíticas disponibles para cada determinación.