

Laboratoire d'analyses physico-chimiques d'Ardon (45)

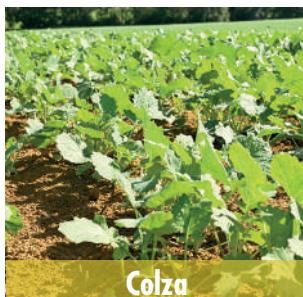
Terres Inovia

Le laboratoire d'Ardon réalise les analyses qui permettent d'évaluer la valeur nutritionnelle et marchande des graines, des tourteaux et des huiles de nombreuses espèces, en particulier le colza, le tournesol, la féverole, le soja, le pois, le lin, le pois chiche, la lentille, le lupin, le chanvre, la moutarde et la cameline.

Le laboratoire d'Ardon est accrédité sous le référentiel ISO 17025 par le COFRAC (N°1-0727, portée disponible sur www.cofrac.fr).



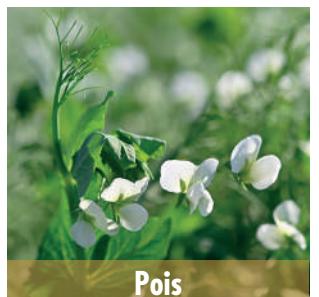
Nos cultures



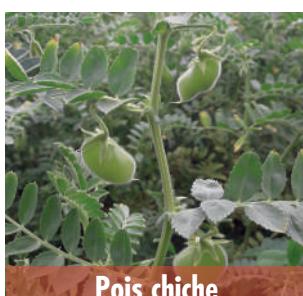
Colza



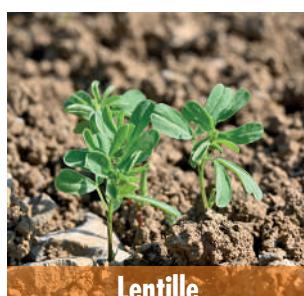
Tournesol



Pois



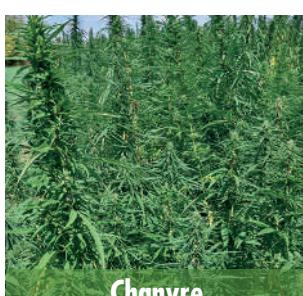
Pois chiche



Lentille



Soja



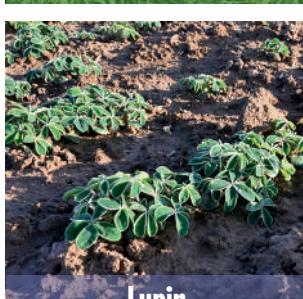
Chanvre



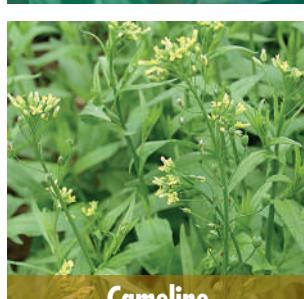
Féverole



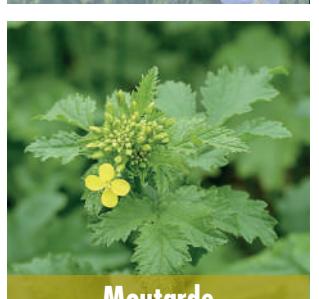
Lin



Lupin



Cameline



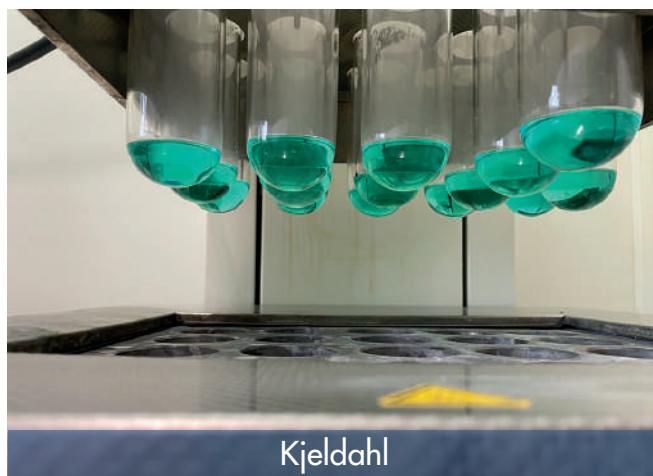
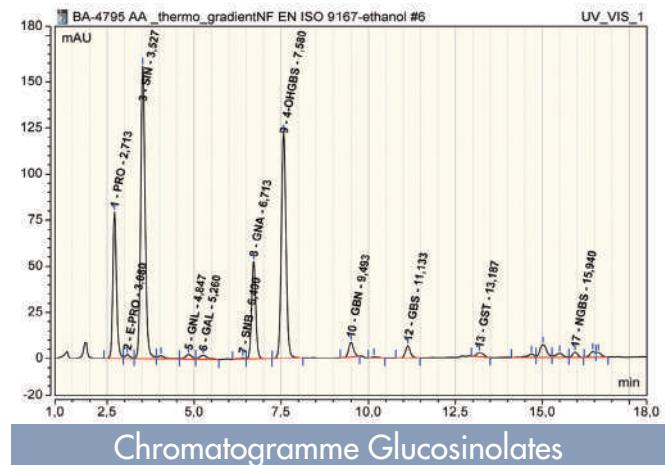
Moutarde

Le laboratoire d'Ardon vous propose ses services et mobilise une expertise reconnue pour :

- L'analyse des glucosinolates.
- La réalisation et coordination des observatoires sur la qualité des graines et des tourteaux avec l'interprofession des huiles et des protéines végétales Terres Univia.
- La participation aux travaux et l'animation de la normalisation des méthodes d'analyses (AFNOR, CEN et ISO) pour faciliter les échanges commerciaux.

Le laboratoire analyse :

- **Des graines** : détermination des impuretés, de la teneur en eau, du poids de mille graines, de la teneur en huile, de la teneur en protéines, de la teneur en glucosinolates.
- **Des tourteaux** : détermination de la matière grasse, de la cellulose brute, des protéines, des cendres brutes, de la teneur en glucosinolates, des protéines solubles.
- **Des huiles extraites** : détermination acidité, composition en acides gras.





Découvrez les analyses que nous réalisons :

	Oléagineux	Légumineuses	Méthodes utilisées
Acides gras			
Profil acides gras sur graines	✓*		NF EN ISO 17059/12966-4
Profil acides gras sur huile	✓*		NF EN ISO 12966-2/12966-4
Acidité			
Acidité de l'huile	✓*		NF V03-906
Calibrage			
Calibre des graines (pois chiche, lentille)		✓	Méthode interne
Cellulose brute			
Teneur en cellulose brute «Weende»	✓*	✓	NF V03-040
Détermination des constituants pariétaux «Van Soest»	✓		NF V18-122 nous consulter en 2023
Cendres			
Dosage en cendres brutes	✓*	✓	NF ISO 5984
Eau			
Teneur en eau des graines	✓*		NF EN ISO 665 ou NF V03-909
Teneur en eau des tourteaux	✓*		NF ISO 771
Teneur en eau par infrarouge (IR)	✓	✓	Nous consulter
Conseil/ accompagnement pour élaboration calibration Proche Infrarouge (SPIR)	✓	✓	Nous consulter
Glucosinolates			
Teneur en glucosinolates	✓*		NF EN ISO 9167
Impuretés			
Impuretés	✓*		NF EN ISO 658
Impuretés	✓	✓	Méthode interne

* accréditée COFRAC N° 1-0727, portée disponible sur www.cofrac.fr



	Oléagineux	Légumineuses	Méthodes utilisées
Huile			
Teneur en huile des graines extraction solvant "Soxhlet"	✓ *		NF EN ISO 659 ou NF V03-908
Teneur en huile des graines RMN	✓ *		NF EN ISO 10565
Teneur en huile des tourteaux extraction solvant "Soxhlet"	✓ *		NF EN ISO 22630
Teneur en huile par Infrarouge (IR)	✓		Nous consulter
Poids de mille grains (PMG)			
Poids de mille grains	✓	✓	Méthode interne
Protéines			
Teneur en protéines «Dumas»	✓ *	✓	NF EN ISO 16634-1
Teneur en protéines «Kjeldahl»	✓ *	✓	NF EN ISO 5983-2
Teneur en huile par Infrarouge (IR)	✓	✓	Nous consulter
Protéines solubles dans la potasse			
Protéines solubles dans la potasse	✓		Méthode interne
DE1			
Digestibilité enzymatique en 1 heure	✓	✓	Méthode interne selon méthode INRA

* accréditée COFRAC N° 1-0727, portée disponible sur www.cofrac.fr

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations sur les analyses, vos projets, vos souhaits d'accompagnements et conseils, ou pour toute demande spécifique.

Contacts :

Terres Inovia - Laboratoire d'analyses physico-chimiques
 270 Av. de la Pomme de Pin, BP 90635 - ARDON, 45166 OLIVET Cedex
 Tél. 02.38.69.22.00 - contact_lab@terresinovia.fr - www.terresinovia.fr



Accréditation
n° 1-0727
Portée
disponible sur
www.cofrac.fr