



Ricerca, Qualità, Sicurezza e Salute



Chi Siamo

Hygeia Lab S.r.l. nasce nel 2011 dalla passione e dal desiderio di giovani laureati di continuare la crescita e la formazione scientifica. E' una *Start-Up* Innovativa incubata nel Parco Scientifico Romano dell'Università degli studi di Roma "Tor Vergata". Il Laboratorio essendo situato all'interno dell'Università di Roma "Tor Vergata", funge da importante punto di raccordo tra il mondo della ricerca e quello della produzione.

Nel 2012 la società ha stipulato una convenzione con l'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" per la collaborazione nei settori della ricerca e dello sviluppo di metodiche e tecnologie innovative, nei campi Ambientale, Agroalimentare e Farmaceutico, rivolte alla salvaguardia della salute ed alla sicurezza umana ed animale.

Il Laboratorio è accreditato, con il n° 1436, presso l'ente unico certificatore Italiano ACCREDIA per prove su campioni alimentari, ad uso umano e zootecnico, e su campioni ambientali. Inoltre, è iscritto all'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le imprese alimentari.

Dal 2014 Hygeia Lab è associata a IAgri, incubatore d'impreses della Regione Lazio e di BIC Lazio che si rivolge alla filiera agroalimentare (produzione agricola primaria – lavorazione, trasformazione, confezionamento e commercializzazione di prodotti agricoli).



Negli anni 2012 e 2013 Hygeia Lab ha partecipato in collaborazione con il [C.I.R.S.P.E.](#) (Centro Italiano Ricerche e Studi per la Pesca) e [Cypraea S.c.a.r.l.](#), ai seguenti progetti:

"Attività Scientifiche relative ai Piani di gestione nazionale per le draghe idrauliche e i rastrelli da natante ex art. 19 del Regolamento CE 1967/2006 del Consiglio, finalizzate al monitoraggio della risorsa vongola";

"Normativa comunitaria e impegni internazionali per la gestione integrata della zona costiera: opportunità per lo sviluppo di una pesca e un'acquacoltura sostenibile in Italia".

Nel Marzo 2014, la società ha preso parte al Focus Group Tematico per la priorità strategica 'AGRIFOOD' tra esperti con competenze tecnico-scientifiche e industriali al fine di definire le priorità strategiche per la Smart Specialisation Strategy (S3) della Regione Lazio.

Nel campo farmaceutico Hygeia Lab partecipa a progetti sperimentali di ricerca e sviluppo di nuovi farmaci per malattie neuro-degenerative e cognitive in collaborazione con istituti di ricerca nazionali ed internazionali.



Mission

Hygeia Lab srl sviluppa piani di miglioramento dei prodotti attraverso indagini chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche, traccia un approccio orientato all'Assicurazione della Qualità dei prodotti coniugando risorse e competenze ad alto livello di specializzazione attraverso metodi analitici e tecnologici all'avanguardia.

Hygeia Lab si configura "polo didattico" per la formazione del personale di aziende sulle recenti Direttive Europee in materia di Qualità, Igiene e Sicurezza Alimentare, istituendo corsi di formazione per l'attuazione delle procedure HACCP e sulla sicurezza degli ambienti di lavoro.

Il nostro obiettivo è quello di:

- sostenere il miglioramento della qualità dei prodotti alimentari, cosmetici e farmaceutici
- garantire assistenza tecnica alle imprese e alle strutture del territorio regionale e nazionale nella risoluzione delle problematiche igienico sanitarie
- favorire e promuovere nuove iniziative per la ricerca e lo sviluppo nel campo agroalimentare e industriale
- promuovere nuovi progetti tecnologici e trasferirli alle aziende del settore.



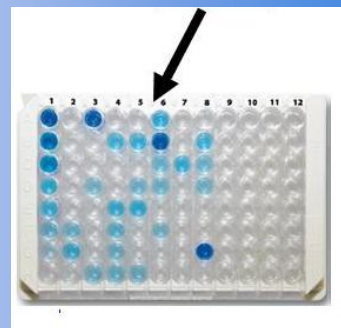
Settore

I principali settori di interesse sono: agroalimentare, ambientale, farmaceutico e cosmetico.

L'esperienza di HYGEIA nell'ambito del controllo analitico di **prodotti alimentari** si traduce nella messa a punto e validazione di metodiche specifiche per le differenti matrici alimentari. Le procedure validate in modo specifico sulle matrici analizzabili garantiscono la produzione di dati analitici accurati e ripetibili. Le tecniche analitiche applicate da HYGEIA comprendono una vasta gamma di metodiche che vanno da quelle interne, a quelle ufficiali come ISO e AFNOR.

Il Laboratorio rivolge particolare attenzione alla sicurezza alimentare ricercando:

- OGM;
- Adulteranti;
- Ormoni e anabolizzanti;
- Antibiotici;
- Allergeni e micotossine;
- Shelf-life dei prodotti alimentari.



mediante le più aggiornate tecniche e metodiche.

Inoltre, il Laboratorio sostiene il miglioramento della qualità dei prodotti revisionando e redigendo l'etichette alimentari in accordo con la Normativa europea e nazionale.



Nel settore **cosmetico** Hygeia Lab può vantare una grande professionalità ed una specializzazione tecnica altamente qualificata maturata dalla collaborazione con i Dipartimenti di Biologia e Chimica dell'Università Tor Vergata.

Hygeia fornisce una vasta gamma di **servizi analitici** che consistono in:

- ANALISI CHIMICHE SPECIFICHE NELLA VALUTAZIONE DEI COSMETICI (es. titolazione, viscosità, ph, determinazione dei conservanti, metalli pesanti, sostanze aromatizzanti allergeniche, determinazione di coloranti, ftalati, contenuto di fluoruri, presenza di diossano e dietilenglicole, perossido di benzoile, filtri solari, vitamine, idrocarburi policiclici aromatici, stabilità termica, ecc.)
- ANALISI MICROBIOLOGICHE (es. challenge test)
- ANALISI CHIMICHE SPECIFICHE NELLA VALUTAZIONE DEL PACKAGING (es. metalli pesanti nel packaging, compatibilità del prodotto con la confezione)
- PROVE DI RESISTENZA DEGLI IMBALLAGGI durante il trasporto (es. ISTA test, simulazione delle temperature).



Collaborando con alcune aziende **chimico-farmaceutiche** Hygeia Lab ha acquisito una notevole esperienza nell'esecuzione di analisi secondo gli standard di qualità richiesti da enti normativi e di controllo quali la **Food and Drug Administration e il Ministero della Salute Italiano.**

Il Laboratorio opera secondo le Buone pratiche di laboratorio (GLP) e le norme di buona fabbricazione (GMP).

Le principali tipologie di analisi sono rivolte all'analisi delle seguenti matrici:

- Principi attivi farmaceutici, con particolare riferimento all'analisi di sostanze di origine naturale
- Specialità farmaceutiche
- Prodotti di medical device
- Prodotti di erboristeria
- Prodotti per la detergenza
- Ambienti ad atmosfera controllata.

Consolidata esperienza del personale a lavorare secondo elevati standard di qualità (FDA, GLP, GMP).

Strumentazione e metodiche analitiche all'avanguardia per il controllo microbiologico di farmaci sterili e non sterili oltre che per saggi di tipo chimico-fisico.

Disponibilità di camere microclimatiche per effettuare prove di stabilità secondo le norme ICH.



Le analisi **ambientali** sono tra i principali servizi garantiti dalla società che si avvale di uno staff di esperti specialisti (equipaggiati con tutti i più aggiornati macchinari di questo settore) per l'effettuazione di analisi ambientali di vario genere, tra cui:

- ricerca dei principali contaminanti negli ambienti di lavoro
- analisi chimiche di sicurezza
- analisi industriali di sicurezza
- analisi chimiche, fisiche e batteriologiche delle acque
- analisi su acque
- analisi terreni
- analisi per la ricerca di amianto

Nell'ottica della salvaguardia della salute e della sicurezza, particolare attenzione è rivolta alla ricerca e alla quantificazione di Legionella in: acque potabili, acque, tamponi e filtri provenienti da impianti idrici, da impianti di climatizzazione con refrigerazione ad acqua e ad aria, da fontane decorative, da idromassaggi, da apparecchiature mediche per la respirazione assistita, da stabilimenti termali; fanghi, incrostazioni da tubature e serbatoi, acqua di sgocciolamento delle torri di raffreddamento e filtri da impianti di climatizzazione.



Innovazione Tecnologica

Nell'ottica dell'innovazione e del miglioramento della qualità dei prodotti agroalimentari accanto alle metodiche classiche Hygeia Lab ha accreditato metodi alternativi validati secondo la UNI EN ISO 16140:2011.



La società si avvale di un settore di indagine biochimico che sfrutta la tecnologia innovativa della PCR *real-time* per la rilevazione di Salmonella, Listeria e Legionella su alimenti e campioni ambientali.

Risultati certi, qualitativi e quantitativi , in tempi rapidi.



I nostri recapiti

Sede legale e Laboratorio:

Via della Ricerca Scientifica, snc
Edificio PP1 “Parco Scientifico”
c/o Università degli Studi di Roma ”
Tor Vergata”
00133 – Roma
Tel. 06.72.59.51.43

info@hygeialabsrl.com

www.hygeialabsrl.com

