



Laboratorio Espejo, el laboratorio privado de aceites y grasas más antiguo de España



Fundado en 1944 por Joaquín Espejo Gutiérrez, Laboratorio Espejo es el laboratorio privado de aceites y grasas comestibles más antiguo de España. Más de 75 años de experiencia al servicio del sector agroalimentario con la responsabilidad, la eficiencia, la eficacia y la más alta calidad como piedras angulares de su actividad, que lo han convertido en todo un referente en el análisis físico-químico, sensorial, organoléptico y microbiológico de alimentos, aceites, grasas y derivados.

La historia de Laboratorio Espejo se remonta al año 1944, cuando Joaquín Espejo Gutiérrez (1915-2006), licenciado en Química y en Farmacia por las Universidades de Sevilla y Granada, respectivamente, inicia su exitosa trayectoria profesional realizando análisis clínicos y de minerales, a la vez que adquiere una farmacia en el emblemático barrio sevillano de Nervión.

Con el paso del tiempo, el fundador de Laboratorio Espejo pondría en marcha su propio despacho de asesoramiento técnico -que posteriormente se amplió hasta convertirse en laboratorio-, asesorando técnica, profesional y analíticamente tanto a diversas industrias aceiteras como a almacenes de aceitunas. Sus investigaciones sobre la prueba de detección de aceite de orujo en aceite de oliva le llevaron a modificar la prueba de Vizern, publicada en la revista *Grasas y Aceites* (1961), que fue oficial en los países de la CEE y Portugal, excepto en España.

Poco a poco, Laboratorio Espejo fue creciendo, aumentando considerablemente el número de muestras analizadas en España y Portugal, y siendo pionero y promotor de las denominadas pruebas periciales y análisis contradic-



De izqda. a dcha., los hermanos Leopoldo, Jacinto, Jesús y Salud Espejo, segunda generación y actuales propietarios de la empresa.

torios por distintos puntos de la geografía hispano-portuguesa. La empresa cruzó las fronteras de la Península Ibérica con la vista puesta en otros países y territorios de la Cuenca Mediterránea donde se cultiva el olivo - Francia, Italia, Grecia, Turquía, Líbano, Siria, Egipto, Túnez o Marruecos-, además de trabajar para reconocidas firmas exportadoras de aceites hasta lograr estar presente en los cinco continentes.

Un crecimiento que hizo que, a finales de 2016, la empresa estrenase

sus actuales instalaciones en el Polígono Industrial La Negrilla, en Sevilla, ampliando la capacidad de análisis y respuesta para las muestras recibidas. Hoy día son los hijos de Joaquín Espejo -Leopoldo, Jacinto, Jesús y Salud- los que continúan su legado en Laboratorio Espejo, reflejado no sólo en los conocimientos adquiridos a lo largo de más de 75 años de experiencia en el sector de los aceites comestibles, sino también en la filosofía, valores y *know how* de la compañía.



El laboratorio cuenta con el reconocimiento del COI para los análisis de calidad, pureza y contaminantes de los aceites de oliva u orujo en sus distintas formas.



Reconocido por el COI y con panel de cata propio

En la actualidad, Laboratorio Espejo analiza más de 300 parámetros físico-químicos en alimentos y nutricionales, aceitunas, aceites, grasas y derivados, aguas, minerales, pesticidas, aceites esenciales, disolventes, semillas oleaginosas (girasol, pepita de uva, colza, maíz, etc.), piensos y abonos. Dichos parámetros se van ampliando según las demandas y necesidades tanto del mercado oleícola y agroalimentario en general como de sus clientes.

El laboratorio, que vive una etapa de plena expansión y desarrollo continuo, cuenta con el reconocimiento del Consejo Oleícola Internacional (COI) para los análisis de calidad, pureza y contaminantes de los aceites de oliva u orujo en sus distintas formas. También está autorizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (Nº A-099-AU) y su sistema de gestión de calidad ha sido auditado conforme a los requisitos de la norma ISO 9001:2015. Un sistema que en la actualidad se está actualizando mediante la acreditación de diferentes matrices y parámetros analíticos por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) según criterios recogidos en la norma UNE-EN ISO/ IEC 17025. No obstante, la empresa sigue impulsando la acreditación de nuevos parámetros para ofrecer servicios de garantía y máxima calidad al sector.

Gracias a su evolución y adaptación a las nuevas normativas de calidad y seguridad alimentaria en el control analítico de aceites y grasas, adelantándose a las necesidades y demandas del



Sala de cromatografía de Laboratorio Espejo.

[La clave del éxito del laboratorio no radica en disponer de técnicas, instrumentación y equipos de última generación, sino en su equipo humano]

sector oleícola, Laboratorio Espejo está presente como laboratorio externo y de control en la gran mayoría de contratos de compra-venta y exportaciones oleícolas a nivel nacional e internacional para el análisis de parámetros de calidad, pureza y contaminantes, entre otros.

El laboratorio está perfectamente preparado y equipado para el análisis de los contaminantes que se pueden encontrar en un aceite: plaguicidas y pesticidas, hidrocarburos policíclicos aromáticos, metales pesados, ácido erúxico, ftalatos,

MCPD y glicidol, aflatoxinas, etc. En este sentido, su última inversión ha consistido en un nuevo equipo para cubrir la demanda de análisis de hidrocarburos de aceites minerales (MOSH-MOAH).

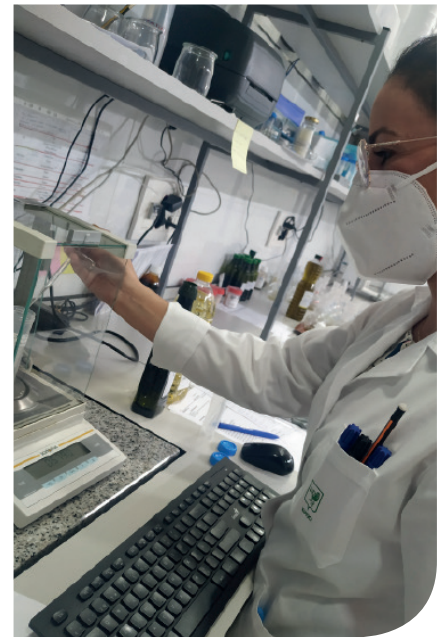
Asimismo, y consciente de la importancia del análisis organoléptico en el sector del aceite de oliva, Laboratorio Espejo dispone de su propio panel de cata formado por profesionales previamente seleccionados y entrenados periódicamente con técnicas preestablecidas por el COI y de acuerdo a la normativa europea correspondiente, dirigido y coordinado por un jefe de panel.

Asesoramiento técnico personalizado y apuesta por la formación...

Desde sus inicios, Laboratorio Espejo ha orientado su actividad hacia la personalización del asesoramiento técnico que ofrece a sus clientes. Como explican desde la compañía, "los profesionales y técnicos que trabajan día a día en nuestro laboratorio no sólo se limitan al análisis de las muestras recibidas, sino que ofrecen un asesoramiento técnico personalizado y adaptado a las necesidades y requerimientos que nos plantea cada cliente. Ésta es nuestra prioridad absoluta en aras de ofrecer un servicio que garantice la calidad y trazabilidad de las muestras y productos que nos llegan diariamente, llegando a participar



Parte de la plantilla de Laboratorio Espejo en el interior de las instalaciones situadas en el Polígono Industrial La Negrilla, en Sevilla.



... y la digitalización

Uno de los últimos avances de Laboratorio Espejo se centra en la digitalización del trabajo, con un sistema puntero de gestión de información de laboratorio (LIMS) que ha permitido a la empresa prescindir del papel, con el beneficio medioambiental que ello supone, acelerando el proceso de respuesta desde que llega una muestra para su análisis hasta que el cliente recibe su informe con el resultado. Por otro lado, la firme apuesta por la evolución y expansión tecnológica se traduce en una planificación digital que contempla la adaptación e impulso de la web a través de una estudiada estrategia de posicionamiento web (SEO-SEM) que le ha permitido situarse en la red como uno de los laboratorios de referencia en el mundo del aceite, la calidad analítica y la seguridad alimentaria.

Pero, como reconocen los hermanos Espejo, la clave del éxito del laboratorio -que ha recibido en su larga trayectoria diversos reconocimientos al mérito profesional- no radica en disponer de técnicas, instrumentación y equipos de última generación, sino en el “esfuerzo, trabajo, persistencia y cualificación de nuestro equipo humano, que es quien construye los cimientos del día a día para el presente y el futuro de la empresa”.

Laboratorio Espejo, S.L.
info@laboratorioespejo.com
www.laboratorioespejo.com

en pruebas periciales como laboratorio externo y de control entre distintas partes cuando así nos lo requieren desde las autoridades judiciales”.

Especializado en técnicas de refinado de aceites, Laboratorio Espejo cuenta con métodos propios para tal fin, dado que a lo largo de su historia, de manera directa o indirecta, la empresa ha colaborado con la gran mayoría de las empresas españolas -y extranjeras- de esta industria, aplicando siempre el principio de confidencialidad absoluta.

Así, el laboratorio ha trabajado con ingenierías de vanguardia internacional en el desarrollo de nuevas técnicas de refinado para aceites que presentan una gran dificultad con el uso de los procesos tradicionales, estando actualmente inmerso en el desarrollo de una planta de refinado de bajo impacto medioambiental, prolongando de este modo su histórica trayectoria en la realización de trabajos de investigación en el sector oleícola.

Otra de sus áreas de actividad se centra en asesorar y dirigir montajes de laboratorios externos, sin olvidar la formación de profesionales del sector agroalimentario y medioambiental, siendo responsable directo del aprendizaje y desarrollo del personal de distintos

laboratorios y empresas del sector oleícola. Una apuesta por la profesionalización que forma parte de su filosofía de empresa, y que incluye a su vez la formación de sus propios trabajadores y analistas de laboratorio en un afán de mejora continua.

En este punto, el espíritu de Laboratorio Espejo, mantenido a lo largo del tiempo, le lleva a colaborar de forma estrecha con la vida académica y profesional, participando activamente en seminarios y revistas científicas. “En Laboratorio Espejo -señalan desde la empresa- siempre hemos creído en las nuevas generaciones, en su formación, en su acercamiento al ámbito laboral y profesional. En definitiva, en dar una nueva oportunidad a la juventud que se abre paso y que se está formando en los institutos, universidades y organizaciones profesionales como el Colegio Oficial de Químicos del Sur. Es por ello por lo que llevamos años colaborando a través de convenios con distintas instituciones académicas y educativas, recibiendo alumnos en prácticas de grados de formación profesional, así como de grados y postgrados universitarios, y acogiendo a jóvenes estudiantes de diversas nacionalidades”.