



CERTIFICATO DI ANALISI

<i>Richiedente</i> Spett.le AGROSERVICE SPA Loc. Rocchetta 62027 San Severino Marche (MC)	<i>Certificato n°</i> 99.234
<i>Campioni di:</i> <i>Sfarinati Triticum monococcum L.</i> - Campione 1 - Campione 2 <i>Pasta alimentare secca:</i> - Formato spaghetti - Formato tortiglioni	<i>Ricevuto il:</i> 16 Settembre 2019
<i>Prelevati da:</i> Richiedente	<i>Imballaggio:</i> sacchetti in plastica integri
<i>Analisi richieste:</i> Indice glicemico previsto dell'alimento in vitro e contenuto in amido resistente	

Come richiesto dal committente AGROSERVICE s.p.a., i campioni ricevuti sono stati sottoposti alla determinazione dell'indice glicemico previsto in vitro (pGI), secondo le seguenti procedure analitiche:

- 1) Valutazione dell'indice glicemico in vitro: tramite metodo di digestione statico multi-enzimatico in vitro (attacco gastrico/pancreatico) seguendo la metodica pubblicata da Giuberti et al. (2015), Cooking quality and starch digestibility of gluten free pasta using new bean flour. Food Chemistry, 175, 43-49.



Certificato di analisi n° 99.234

I risultati sono riportati come valore medio di due determinazioni indipendenti \pm deviazione standard.

Campione	pGI
<i>Sfarinati Triticum Monococcum L.:</i>	
Campione 1	23 \pm 1.2
Campione 2	26 \pm 1.8
<i>Pasta alimentare secca:</i>	
Formato spaghetti*	43 \pm 2.5
Formato tortiglioni *	47 \pm 2.3

pGI: indice glicemico previsto dell'alimento in vitro, utilizzando pane bianco commerciale come riferimento (pGI = 100). *Analisi effettuata su campione "as eaten".

UNIVERSITA' CATTOLICA DEL S. CUORE
DIPARTIMENTO DISTAS
FACOLTA' DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI

I risultati riportati nel rapporto si riferiscono esclusivamente al campione in oggetto. Certificato non valido ai fini dell'autocontrollo. Salvo diverse indicazioni i campioni verranno conservati in laboratorio per un periodo di due mesi.		
Data 19 settembre 2019	Visto Il Responsabile (Prof.ssa Giorgia Spigno) 	L'analista (dr. Gianluca Giuberti)

Il richiedente si impegna a riprodurre il presente rapporto per intero: la riproduzione parziale deve essere esplicitamente autorizzata dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile - DiSTAS.