



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences
Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente



Milano, 19/12/2019

RAPPORTO DI PROVA

Campione di: Panettone tradizionale Alessandro Slama

Ricevuto da: Amphibia through the Line di Stanislao Porzio

Via Petrella 8

20124 Milano

In data: 27/11/2019

Identificazione del campione: Slama

Campionamento: effettuato da personale di Amphibia through the Line.

Prove richieste: monogliceridi (MG) e digliceridi (DG) degli acidi grassi

Metodo analitico: metodo HPSEC (High Performance Size Exclusion Chromatography) previa estrazione dei lipidi a freddo con etere di petrolio e purificazione su Sep-Pak (Silice). L'analisi è stata effettuata in doppio sul campione privato di canditi e uvetta.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences
Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente



RISULTATI

	SLAMA
MG (g/100 g lipidi*)	n.r.
DG (g/100 g lipidi*)	2.86 ± 0.08

n.r. = non rilevabile

* risultati riferiti a 100 g di frazione lipidica estratta dal campione

Dai risultati si evince che non è stata effettuata aggiunta rilevabile di mono- e digliceridi degli acidi grassi.

L'analista

Sig.ra Simona Ratti

La Responsabile delle analisi

Prof.ssa Cristina Alamprese