

PIACENZA-CREMONA



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

29/06/2018

Certificato di analisi n.: 30997

Richiesta n.: 20405

Cliente: **Fiberpasta srl**

Via Caduti sul Lavoro,2 - 60030 MONSANO (An)

Nome commerciale: Farina PRO

Imballaggio: Sacchetto di plastica integro

Data accettazione: 18/06/2018

Risultati analisi

Allegato

Vedi Allegato

allegato n°1 cert. N°30997

I risultati sopra riportati si riferiscono esclusivamente al campione in oggetto prelevato dal committente



Il Responsabile del laboratorio

Prof. A. Pietri

Direttore

Prof. F. Masoero

L'Analista

Il presente certificato di analisi non è utilizzabile per documentare l'autocontrollo fatto nell'ambito della normativa vigente sull'igiene della produzione alimentare sia primaria che non primaria e per attestare l'igiene dei prodotti alimentari

Il richiedente si impegna a riprodurre il presente rapporto per intero: la riproduzione parziale deve essere esplicitamente autorizzata dal Laboratorio



Allegato numero 1 al certificato numero 30997

Indice glicemico previsto dell'alimento *in vitro* ottenuto tramite digestione multi-enzimatica (attacco gastrico/pancreatico) seguendo la metodica pubblicata da Giuberti et al. (2015)*.

I dati si riferiscono al campione come consegnato dal Committente e rappresentano una stima del possibile valore in vivo dell'alimento.

RISULTATI

Campione	pGI
Farina PRO (tempo di cottura 10 minuti, rapporto farina:acqua 1:2)	37

pGI: indice glicemico previsto dell'alimento *in vitro*, utilizzando pane bianco come controllo (pGI = 100)

Metodica utilizzata:

*Giuberti et al. (2015). Cooking quality and starch digestibility of gluten free pasta using new bean flour. Food Chemistry Volume 175, 15 May 2015, Pages 43-49