



19/07/2019

Rapporto di Ricerca

Richiesta n.: 20559

Cliente: **Fiberpasta srl**
f.molinelli@fiberpasta.it
Via Caduti sul Lavoro,2 - 60030 MONSANO (An)

Nome commerciale: Taralli
Imballaggio: Sacchetto di plastica integro
Data accettazione: 15/07/2019

Risultati analisi

Allegato

Vedi Allegato

All. n. 1 alla rich. N. 20559

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



Il 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 alla richiesta numero 20559

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 valore di indice glicemico in vivo dell'alimento.

RISULTATI

Campione	pGI
Taralli FiberPasta	49 ± 3.1
Taralli classici (farina PRO)	60 ± 2.2

pGI: indice glicemico 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

Il Direttore
Prof. Francesco Masoero



L'Analista