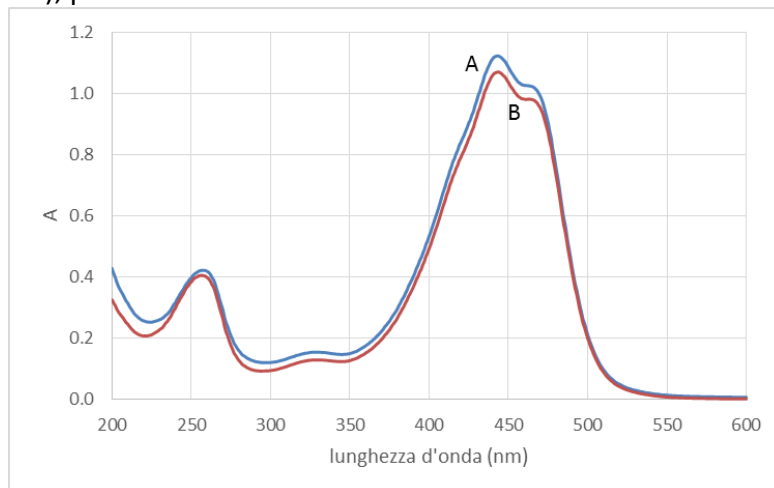




DIPARTIMENTO DI SCIENZE FISICHE E CHIMICHE

Analisi spettrofotometrica (ISO-3632.2) dello zafferano in fili dell'azienda *Tibaldeschi Giorgio*, Magliano Sabina (Rieti), prodotto nel 2016.



campione	E ₄₄₀	E ₂₅₇	E ₃₃₀	umidità
Campione A	229	86	32	2%
Campione B	228	84	28	6%

valori di riferimento per zafferano di I classe (peso secco) maggiore/uguale di 200 maggiore/uguale di 70 compreso tra 20 e 50 inferiore al 12 % per lo zafferano in stimmi

valori di riferimento per zafferano di II classe (peso secco) maggiore/uguale di 170 maggiore/uguale di 55 compreso tra 20 e 50 inferiore al 12 % per lo zafferano in stimmi

Sulla base degli assorbimenti a 440 nanometri (potere colorante), 257 nanometri (potere amaricante) e 330 nanometri (potere odoroso), lo zafferano in stimmi analizzato è di classe I.

L'Aquila, 24 maggio 2017

Laboratorio di Chimica Analitica
Dipartimento di Scienze Fisiche e Chimiche
Università degli Studi dell'Aquila
Via Vetoio
67100 Coppito (AQ)

Il responsabile del laboratorio
Prof. Angelo A. D'Archivio