

Presso il Centro Agrochimico Regionale A.S.S.A.M. vengono effettuate analisi per la determinazione dei contaminanti e per la caratterizzazione di cereali e derivati, destinati sia all'alimentazione umana che a quella animale.

### PARAMETRI QUALI-QUANTITATIVI E NUTRIZIONALI

Comprendono le determinazioni del contenuto proteico, del contenuto in glutine, del peso ettolitrico, del peso di 1000 semi e dei difettati.



Per i cereali ad uso animale oltre ai suddetti, si determinano anche i grassi e le fibre grezze che sono i dati analitici del Cartellino, cioè quelli che devono essere apposti sull'etichetta come dichiarazioni obbligatorie per legge.

Per i derivati dei cereali destinati al commercio per uso alimentare umano (farine, semole, sfarinati e paste alimentari) vengono rilevati la composizione in proteine, **umidità\*** e **contenuto in ceneri\*** che sono regolamentate dalla normativa vigente, parametri reologici (alveogramma, farinogramma), attività alfa amilase, indice di glutine, glutine secco/s.s. e indice di giallo.

E' possibile anche determinare macro e microelementi presenti come sali minerali (es. calcio, sodio, potassio, magnesio, fosforo, ferro, manganese, zinco, rame).

### RICERCA DEI CONTAMINANTI

E' possibile rilevare residui di sostanze tossiche che pos-



sono derivare da interventi fitosanitari, sia nella fase di produzione che nello stoccaggio del raccolto, come anche da una contaminazione ambientale. In particolare quest'ultima è riferibile per lo più alla presenza di metalli pesanti, come piombo, cadmio, cromo, zinco, nichel e rame, analizzati dopo mineralizzazione.

Infine sui vari tipi di cereali e derivati vengono ricercate anche le micotossine: le Aflatossine B1 e B2 e i relativi diidroderivati (G1 e G2), la Ocratossina A, lo Zearalenone e il Deossinivalenolo, dovute principalmente alla proliferazione di diversi tipi di specie fungine.



**\* Prove accreditate ACCREDIA**