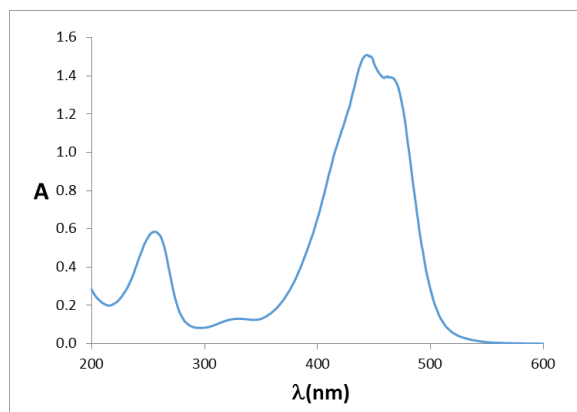




UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELL'AQUILA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE FISICHE E CHIMICHE

Analisi spettrofotometrica e dell'umidità (ISO-3632.2) dello zafferano in fili prodotto dall'azienda *Oro Rosso degli Iblei* di Alessandro Trigila, Buccheri (SR), nel 2016.



campione	E ₄₄₀	E ₂₅₇	E ₃₃₀	umidità
Trigila Alessandro	311	120	27	3%
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, 1 dicembre 2016

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