
Analyses chimiques et nutritionnelle du
salami et du jambon de porc de race
“Macchiaiolo maremmano”

Dr. Marco Ambrogio Murgia

Istituto di Microbiologia Generale ed Applicata

Sezione di Scienze e Tecnologie Ambientali e Alimentari

Dipartimento di Agraria

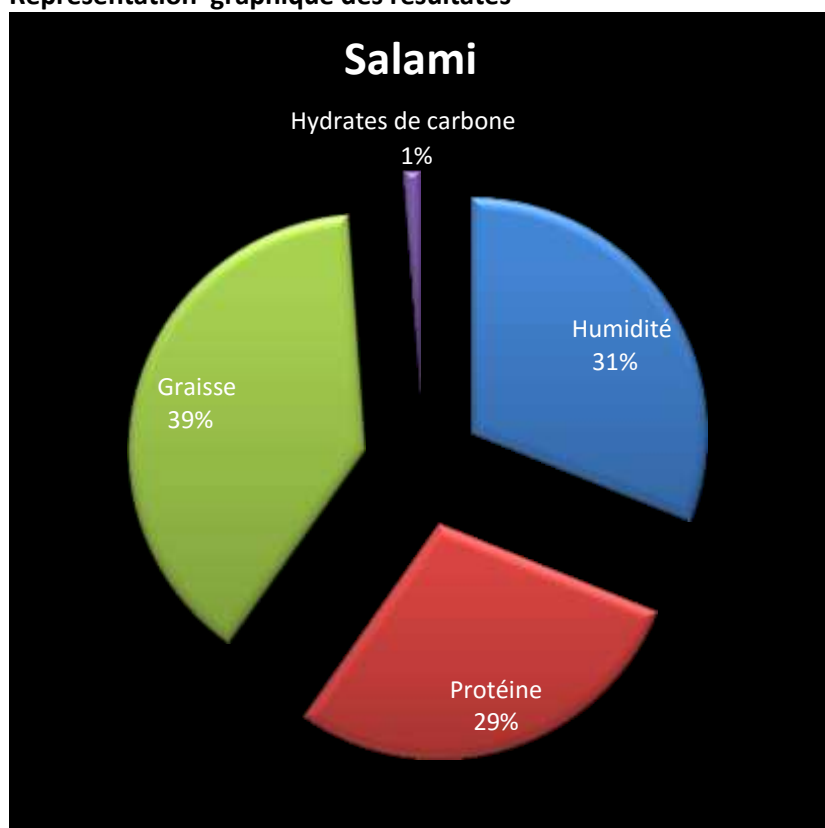
Università di Sassari

Salami

Résultats

	échantillon 1	échantillon 2	échantillon 3	Moyenne	D.S.
Humidité	29,90	30,16	29,98	30,01	± 0,1332
Protéine	27,30	27,79	27,93	27,67	± 0,3308
Graisse	38,31	37,33	37,51	37,72	± 0,5217
hydrates de carbone	1,00	1,20	1,10	1,10	± 0,1000
Kcal	457,99	451,93	453,71	454,54	
Kj	1917,15	1891,78	1899,23	1902,72	

Représentation graphique des résultats



Jambon

Résultats

	échantillon 1	échantillon 2	échantillon 3	échantillon 4	échantillon 5	échantillon 6	Moyenne	D.S.
Humidité	36,11	36,66	38,32	38,23	38,53	38,50	37,73	± 1,0583
Protéine	31,96	31,74	32,36	32,38	32,28	32,23	32,16	± 0,2546
Graisse	18,56	18,25	16,64	16,65	16,50	16,53	17,19	± 0,9493
NaCl*	9,43	9,35	9,19	9,17	9,20	9,15	9,25	± 0,1139
Kcal	294,88	291,21	279,20	279,37	277,62	277,69	283,33	
Kj	1234,37	1219,01	1168,73	1169,44	1162,12	1162,41	1186,01	

*= Le contenu du NaCl pourrait être non fiable parce que les analyses ont été effectuées dans la région externe du jambon

Representation graphique des résultats

