

**ANALISI FISICHE: SFORZO DI TAGLIO E COLORE**

	PONTREMOLESE	MAREMMANA (Sargentini et al., 2010)	CHIANINA (Funghi et al., 1994)
<b>Texturometro (crudo) -kg</b>	21,46	9,39	14,96
<b>Texturometro (cotto) -kg</b>	13,71	11,8	
<b>Texturometro cotto (bagnom) -kg</b>	13,14	7,89	11,28
<b>Luminosità media</b>	46,85	40,70	39,37
<b>Indice del rosso (a) media</b>	21,04	22,00	16,53
<b>Indice del Giallo (b) media</b>	3,93	8,68	3,91
<b>Croma</b>	36,49	23,76	22,55
<b>Tinta</b>	0,6	0,37	0,46

**ANALISI FISICHE: CONTENUTO IDRICO**

	PONTREMOLESE	MAREMMANA (Sargentini et al., 2010)	CHIANINA (Funghi et al., 1994)
<b>Calo di cottura forno (%)</b>	33,49	34,3	33,48
<b>Calo cottura bagno maria (%)</b>	34,78		
<b>Drip loss</b>	5,29	1,40	1,85
<b>Acqua libera</b>	11,6	11,03	12,36

**ANALISI CHIMICHE (%)**

	PONTREMOLESE	MAREMMANA (Sargentini et al., 2010)	CHIANINA (Funghi et al., 1994)
<b>Sostanza secca</b>	25,00	24,80	25,04
<b>H2O</b>	75,00	75,20	74,96
<b>Proteina</b>	21,50	22,96	22,41
<b>Ceneri</b>	1,40	0,71	1,06
<b>Grasso</b>	1,91	1,13	1,07

**PROFILO ACIDI GRASSI (%)**

	PONTREMOLESE	MAREMMANA (Sargentini et al., 2010)	CHIANINA (Poli et al., 1994)
<b>Acidi grassi saturi (SFA)</b>	43,90	43,84	48,50
<b>Acidi grassi monoinsaturi (MUFA)</b>	37,28	32,97	38,70
<b>Acidi grassi polinsaturi n3 (PUFA n3)</b>	4,30	3,35	0,93
<b>Acidi grassi polinsaturi n4 (PUFA n4)</b>	0,92		
<b>Acidi grassi polinsaturi n6 (PUFA n6)</b>	13,58	19,86	11,87
<b>Totale acidi grassi polinsaturi (PUFA)</b>	18,8	23,21	12,80
<b>MUFA/SFA</b>	0,85	0,75	0,79
<b>PUFA/SFA</b>	0,43	0,54	0,42
<b>N6/N3</b>	3,16	6,11	3,15
<b>N3/N6</b>	0,31	0,17	0,31
<b>Indice Aterogenico (IA)</b>	0,47	0,50	0,70
<b>Indice Trombogenico (IT)</b>	0,51	1,10	1,23