

Analisi chimiche e nutrizionali del formaggio di pecora dell'Amiata

Dr. Marco Ambrogio Murgia

Istituto di Microbiologia Generale ed Applicata

Sezione di Scienze e Tecnologie Ambientali e Alimentari

Dipartimento di Agraria

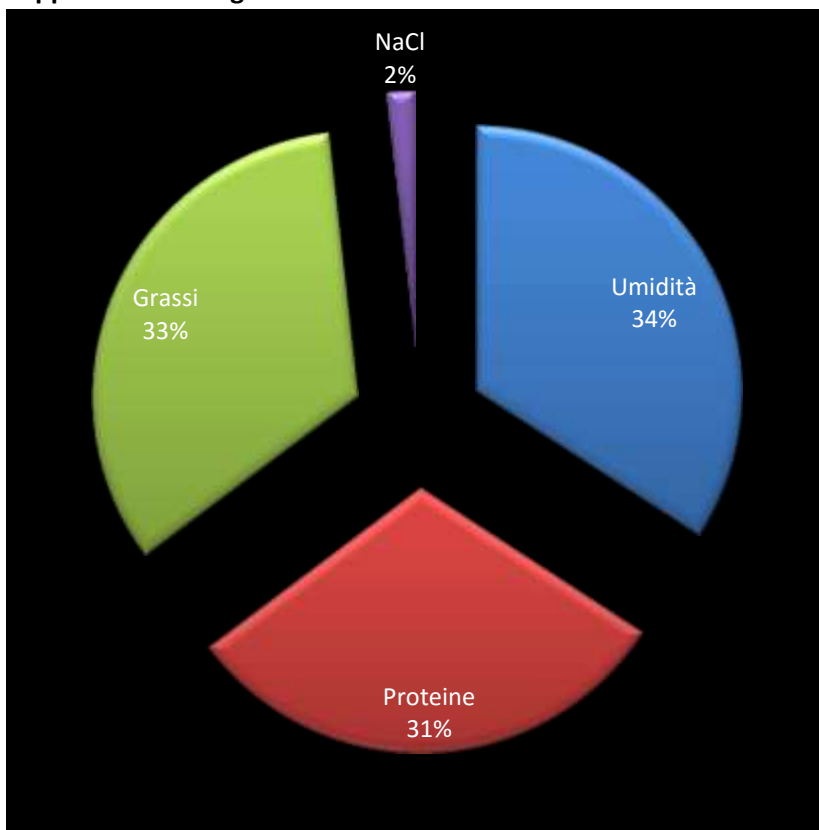
Università di Sassari

Pecorino Stagionato (Stagionatura oltre mesi 6)

Tabella risultati analitici

	Campione 1	Campione 2	Campione 3	Media	D.S.
Umidità	32,73	32,82	33,00	32,85	± 0,1375
Proteine	29,62	29,40	29,15	29,39	± 0,2352
Grassi	31,98	32,15	32,45	32,19	± 0,2380
NaCl	1,70	1,69	1,69	1,69	± 0,0058

Rappresentazione grafica risultati analitici



Valori energetici

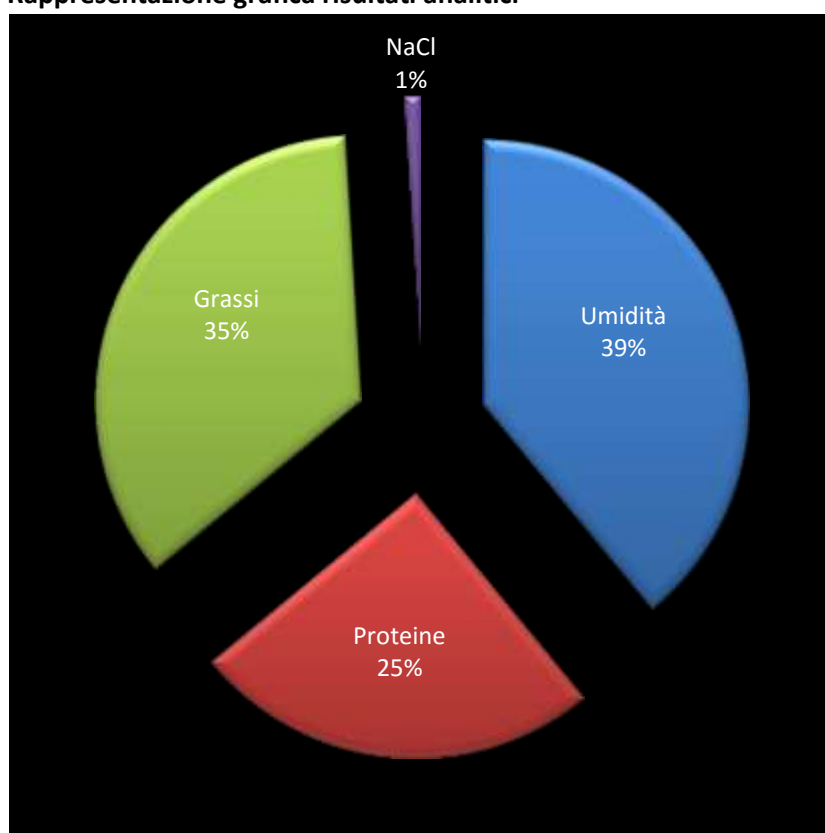
	Campione 1	Campione 2	Campione 3	Media
Kcal	406,30	406,95	408,65	407,30
Kj	1700,77	1703,49	1710,61	1704,96

Pecorino semi-stagionato (Stagionatura mesi 2)

Tabella risultati analitici

	Campione 1	Campione 2	Campione 3	Media	D.S.
Umidità	37,35	37,34	37,30	37,33	± 0,0265
Proteine	24,00	23,85	23,97	23,94	± 0,0794
Grassi	33,39	33,54	33,46	33,46	± 0,0751
NaCl	0,90	0,93	0,94	0,92	± 0,0208

Rappresentazione grafica risultati analitici



Valori energetici

	Campione 1	Campione 2	Campione 3	Media
Kcal	396,51	397,26	397,02	396,93
Kj	1659,79	1662,93	1661,93	1661,55