

Analyses chimiques et nutritionnelle du fromage de “pecora dell’Amiata”

Dr. Marco Ambrogio Murgia

Istituto di Microbiologia Generale ed Applicata

Sezione di Scienze e Tecnologie Ambientali e Alimentari

Dipartimento di Agraria

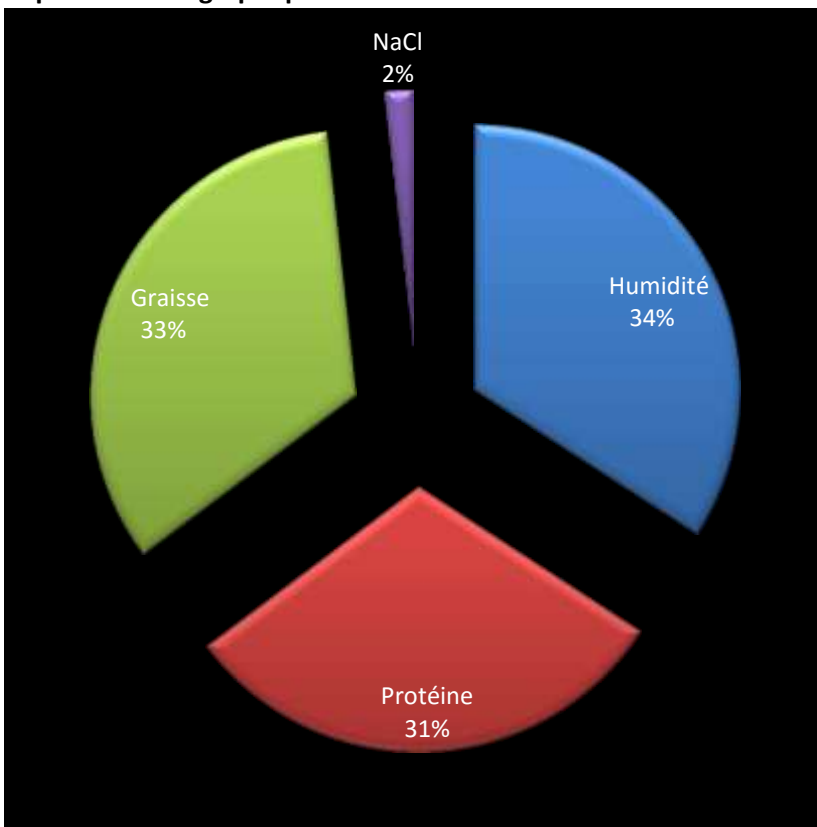
Università di Sassari

Fromage Pecorino chevronné (assaisonnement plus de 6 mois)

Résultats

	échantillon 1	échantillon 2	échantillon 3	Moyenne	D.S.
Humidité	32,73	32,82	33,00	32,85	± 0,1375
Protéine	29,62	29,40	29,15	29,39	± 0,2352
Graisse	31,98	32,15	32,45	32,19	± 0,2380
NaCl	1,70	1,69	1,69	1,69	± 0,0058

Représentation graphique des résultats



Valeur énergétique

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

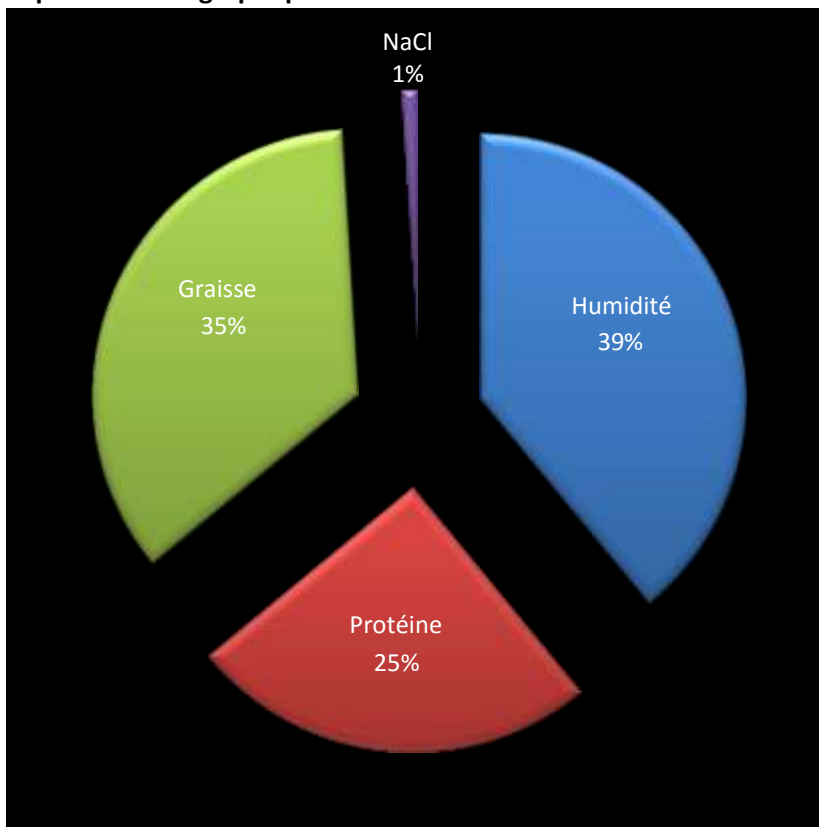
Fromage Pecorino semi- chevronné

(assaisonnement 2 mois)

Résultats

	échantillon 1	échantillon 2	échantillon 3	Moyenne	D.S.
Humidité	37,35	37,34	37,30	37,33	± 0,0265
Protéine	24,00	23,85	23,97	23,94	± 0,0794
Graisse	33,39	33,54	33,46	33,46	± 0,0751
NaCl	0,90	0,93	0,94	0,92	± 0,0208

Représentation graphique des résultats



Valeur énergétique

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