

**COMPOSIZIONE ANALITICA DI PANETTONE PRODOTTO CON FORMULA-BASE
BRAZZALE PER IL “TEAM MEMORIES & NEWS”**

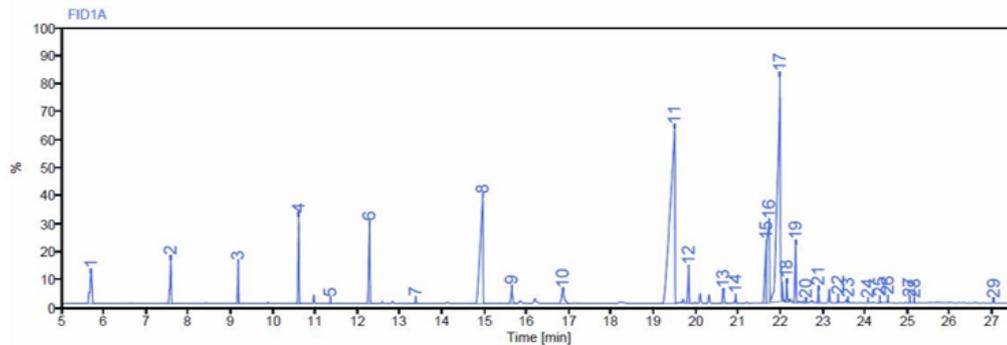
I dati analitici qui di seguito riportati sono quelli ottenuti a cura di “Brazzale S.p.A.” a seguito di impiego di ricetta-base, adottando linee guida redatte per la partecipazione al team.

I valori riportati sono rappresentativi di una composizione nutrizionalmente bilanciata.

ANALISI CENTESIMALE (g/100 g) dell’impasto cotto
(privato di uvetta, frutta candita ed altre inclusioni)

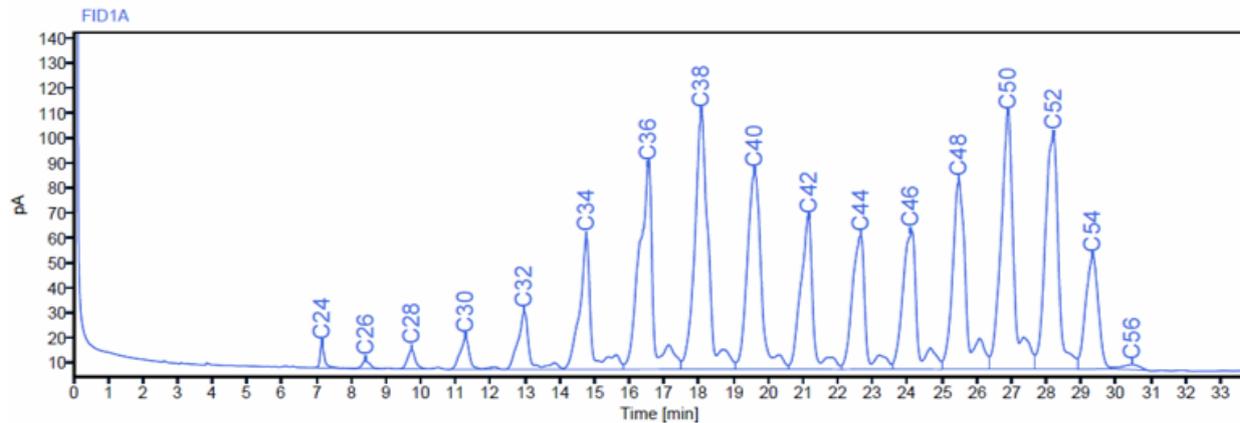
umidità	20.7
carboidrati	
zuccheri riducenti (1)	13.7
sostanze amidacee (2)	27.1
altri estrattivi inazotati (3)	5.9
sostanze azotate (4)	11.0
fibre totali	2.4
materia grassa (5)	18.3
acidi grassi saturi	11.3
acidi grassi monoinsaturi	5.1
acidi grassi polinsaturi	1.8
acidi grassi trans-insaturi	0.1
sostanze minerali (6)	0.9
sale (7)	0.3

- Note esplicative:
- 1) HPLC di saccarosio, glucosio, fruttosio, galattosio, lattosio, maltosio
 - 2) sostanze amidacee valutate per polarimetria
 - 3) estrattivi inazotati valutati per differenza a 100 delle altre voci
 - 4) calcolate da “azoto totale x 6.25”
 - 5) determinazione per estrazione con solvente e GC dei metil esteri degli acidi grassi
 - 6) valore espresso in “ceneri”
 - 7) determinato per ICP/MS (non compreso nella centesimale). “A basso contenuto di sale”



Composizione degli acidi grassi - burro Superiore Fratelli Brazzale
tracciato GC/FID realizzato nei Laboratori BSC (Zanè – Cogollo del Cengio)

n.	r.t. (min)	area%	composto
1	5,695	2,50	C4:0 <u>acido butirrico</u>
2	7,576	1,94	C6:0 <u>acido capronico</u>
3	9,171	1,27	C8:0 <u>acido caprilico</u>
4	10,601	3,02	C10:0 <u>acido caprinico</u>
5	11,352	0,08	C11:0 <u>acido undecanoico</u>
6	12,276	3,55	C12:0 <u>acido laurico</u>
7	13,367	0,14	C13:0 <u>acido tridecanoico</u>
8	14,953	11,48	C14:0 <u>acido miristico</u>
9	15,64	0,91	C14:1 <u>acido miristoleico</u>
10	16,844	1,25	C15:0 <u>acido pentadecanoico</u>
11	19,489	31,54	C16:0 <u>acido palmistico</u>
12	19,821	1,60	C16:1 <u>acido palmitoleico</u>
13	20,639	0,65	C17:0 <u>acido eptadecanoico</u>
14	20,931	0,26	C17:1 <u>acido eptadecenoico</u>
15	21,657	3,05	C18:0 <u>acido stearico</u>
16	21,722	7,57	C18:1(E) <u>acido trans-oleico</u>
17	21,976	24,84	C18:1(Z) <u>acido cis-oleico</u>
18	22,138	0,68	C18:2(E) <u>acido trans-linoleico</u>
19	22,352	2,55	C18:2(Z) <u>acido cis-linoleico</u>
20	22,591	0,04	C18:3(n6) <u>acido gamma-linolenico (omega-6)</u>
21	22,888	0,44	C18:3(n3) <u>acido alfa-linolenico (omega-3)</u>
22	23,354	0,15	C20:0 <u>acido arachico</u>
23	23,592	0,08	C20:1(n9) <u>acido eicosenoico (omega-9)</u>
24	24,059	0,04	C20:2 <u>acido eicosadienoico</u>
25	24,342	0,10	C20:3(n6) <u>acido eicosatrienoico (omega-6)</u>
26	24,527	0,14	C20:4(n6) <u>acido arachidonico (omega-6)</u>
27	25,045	0,05	C22:0 <u>acido beenico</u>
28	25,155	0,04	C20:5 <u>acido eicosapentaenoico</u>
29	27,031	0,04	C24:0 <u>acido lignocerico</u>



Composizione dei trigliceridi – burro “Superiore Fratelli Brazzale”

tracciato GC/OCl realizzato nei Laboratori BSC (Zanè – Cogollo del Cengio)

r.t. (min)	area%	composto
7.136	0.41	C24
8.390	0.22	C26
9.709	0.53	C28
11.260	1.12	C30
12.949	2.36	C32
14.733	5.51	C34
16.518	10.18	C36
18.045	12.30	C38
19.577	9.82	C40
21.147	6.73	C42
22.640	6.29	C44
24.072	7.05	C46
25.455	9.09	C48
26.866	11.85	C50
28.187	11.11	C52
29.303	5.09	C54
30.439	0.33	C56

Bibliografia

Bononi M., Fossati A., Lubian E., Tateo F. and Fasan S. 2001. Caratterizzazione di trigliceridi di sintesi con funzione di solvente/supporto in aroma burro. Riv. Ital. Sostanze G. 78:465-469.

Tateo F. and Bononi M. 2003. The repeatability test in GC analysis of triglycerides. Ind. Aliment. 42:500-504.

M. Bononi, F. Tateo, A. Tateo. Triglycerides variability in donkey milk. Italian Journal of Food Science, 29, 233-242, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.14674/1120-1770%2Fijfs.v646>