



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

DETERMINAZIONE DEGLI AMMINOACIDI

L'analisi della composizione in amminoacidi è una tecnica ampiamente utilizzata in vari settori industriali al fine di valutare la composizione chimica e la presenza di eventuali adulterazioni del campione sottoposto a controllo.

Innovhub SSI effettua l'analisi su un'ampia tipologia di campioni: alimenti, mangimi, sostanze proteiche vegetali, bevande, prodotti caseari, prodotti per la detergenza (relativamente al contenuto in enzimi). Gli amminoacidi analizzati includono sia i 20 standard che quelli fisiologici (fino a 40 composti diversi), presenti nel campione in forma libera o dopo idrolisi delle proteine. L'analisi è effettuata mediante un analizzatore automatico che impiega la cromatografia a scambio cationico e la derivatizzazione post-colonna con ninidrina per la separazione e la quantificazione.

I nostri laboratori offrono servizi di consulenza, analisi e ricerca applicata conto terzi.



Analisi effettuate:

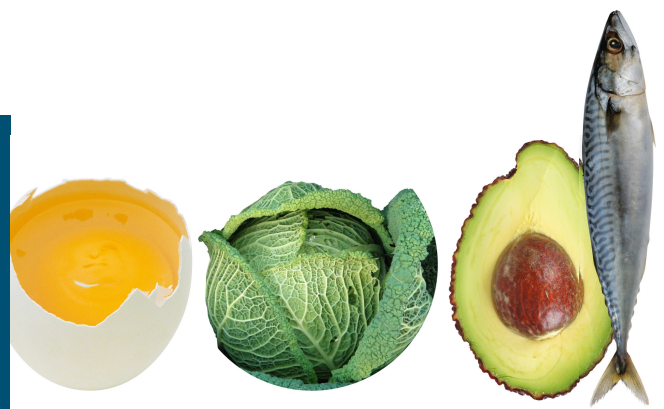
- Determinazione degli amminoacidi **standard e fisiologici** liberi e totali dopo idrolisi
- Determinazione degli amminoacidi **solforati** (metionina e cist(e)ina)
- Determinazione del **triptofano**

Per informazioni:

Liliana Folegatti - Esperta Oli, Grassi e Derivati
liliana.folegatti@mi.camcom.it

Stefania De Cesarei - Esperta Analisi Sensoriali
stefania.decesarei@mi.camcom.it

Team Chimica, Tecnologia e Sicurezza Alimentare





INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

Reg. UE 2022/2104 and 2022/2105 establish the chemical-physical parameters and methods for quality control of olive oil.

The organoleptic assessment (Panel test) contributes to the definition of the quality of the oil, the Regulation classifies virgin olive oil in the categories:

- EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- VIRGIN OLIVE OIL
- LAMPANTE OLIVE OIL

according to the intensity of the defects and of the fruitiness perceived, as determined by a group of tasters selected, trained and monitored as a panel, using statistical techniques for data processing. It also provides information on the organoleptic characteristics for optional labeling.

The organoleptic assessment is qualified by a level of reliability comparable to that of the analytical tests.

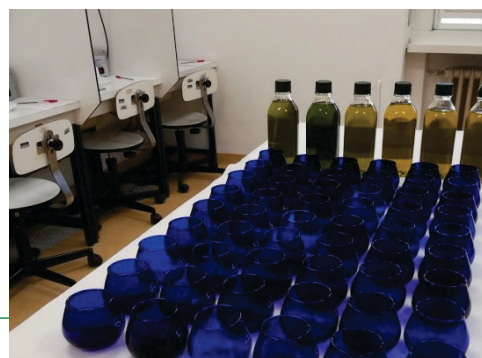
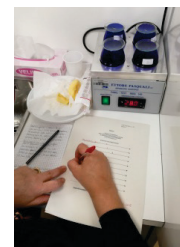
Our Panel is recognized by the IOC (International Olive Council), by the Italian Ministry of Agricultural, Food and Forests as a tasting committee in charge of the official control of the characteristics of virgin olive oils and designation of origin (D.O.) oils.

The organoleptic assessment is accredited by ACCREDIA (Italian Accreditation Body).

The Panel serves industry, production consortia, certification bodies and large-scale distribution.



Virgin Olive Oil Organoleptic Assessment



For further information:

Stefania De Cesarei

✉ stefania.decesarei@mi.camcom.it

Expert Sensorial Analysis and Head of Panel Test
Team Chemistry, Technology and Food Safety



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovation and research

Food Chemistry, Technology and Safety



Testing Services

- quality, authenticity and food safety
- targeted e untargeted screening
- compliance with regulations and commercial standards
- evaluation of organoleptic damage (odour and taint)
- organoleptic evaluation of virgin olive oil
- technological tests
- extractable and leacheables
- food contact materials



Consultancy



Research and Innovation



Technical Standardisation



Training

Contacts: pierangela.rovellini@mi.camcom.it | +39 02 8515.3571

