



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELL'AQUILA  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE FISICHE E CHIMICHE

**Analisi spettrofotometrica e determinazione dell'umidità (ISO-3632.2) dello zafferano in fili della Soc. Coop. Agric. Oro Rosso di Sicilia Valguarnera (Enna), prodotto nel 2015**

campione	E <sub>440</sub>	E <sub>257</sub>	E <sub>330</sub>	umidità
Campione 2015	263	122	31	2%
valori di riferimento per zafferano di I classe (peso secco)	maggiore/uguale di 200	maggiore/uguale di 70	compreso tra 20 e 50	inferiore al 12 % per lo zafferano in stimmi
valori di riferimento per zafferano di II classe (peso secco)	maggiore/uguale di 170	maggiore/uguale di 55	compreso tra 20 e 50	inferiore al 12 % per lo zafferano in stimmi

Sulla base degli assorbimenti a 440 nanometri (potere colorante), 257 nanometri (potere amaricante) e 330 nanometri (potere odoroso) e dell'umidità, lo zafferano in stimmi analizzato è di classe I

L'Aquila, 09 Dicembre 2015

Laboratorio di Chimica Analitica  
Dipartimento di Scienze Fisiche e Chimiche  
Università degli Studi dell'Aquila  
Via Vetoio

67100 Coppito (AQ)

Il responsabile del laboratorio

Prof. Angelo A. D'Archivio