

Dipartimento Scienze della Vita

Laboratorio Analisi Mieli e Prodotti Vegetali

Responsabile Scientifico: prof. Massimo Nepi

Responsabile tecnico: Massimo Guarnieri

Tariffario Analisi

Tipologia analisi	metodologia	Costo a campione, IVA esclusa
Attività antiossidante totale	spettrofotometria	15
Contenuto in polifenoli totali	spettrofotometria	20
Profilo polifenoli	HPLC	60
Profilo zuccherino	HPLC	20
Profilo amminoacidico	HPLC	35
Vitamina C e vitamine complesso A, B, D, E	HPLC	75
Analisi nitriti e nitrati	spettrofotometria	15
Analisi acidi grassi	HPLC	15
Presenza di OGM	PCR	10

Tabella per Analisi Miele e Polline

Parametro	Metodo d'analisi	Costo a campione, euro	Limiti	Interesse dell'analisi
Profilo zuccherino	HPLC	20	Non meno del 65 % Miele di melata, solo o in miscela con il miele di nettare: non meno del 60 %	Individuazione dell'aggiunta di saccarosio o di altri zuccheri non riduttori
Tenore d'acqua	Rifrattometria	5	Non più del 21 % Miele di brughiera (<i>Calluna</i>), miele di trifoglio (<i>Trifolium</i> sp.) e di corbezzolo (<i>Arbutus</i>): non più del 23 %	Prevenzione delle fermentazione
Tenore in sostanze insolubili in acqua	Determinazione gravimetrica del residuo di filtrazione	10	Non più dello 0,1 % Miele torchiato: non più dello 0,5 %	Individuazione dei mieli ricchi di impurità; individuazione di frodi grossolane (aggiunta di sabbia, gesso); mieli eccessivamente poveri di sostanze insolubili possono essere stati filtrati in maniera spinta o avere un'origine fraudolenta
Acidità	Titolazione dell'acidità libera con una soluzione di idrossido di sodio	18	Non più di 40 meq/kg	L'acidità aumenta con l'invecchiamento, la fermentazione e qualora il miele venga estratto da favi fortemente propolizzati; miele sofisticato con zucchero invertito chimicamente ha un'acidità molto elevata; la sofisticazione con sciroppo di zucchero determina una bassa acidità; parametro in relazione con l'origine botanica
Indice diastatico	Determinazione spettrofotometrica della quantità di amido residua di una soluzione posta ad incubare in condizioni standardizzate con la soluzione di miele da misurare	20	Non meno di 8 Miele con basso tenore naturale di enzimi (ad esempio miele di agrumi) e tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg : non meno di 3	Individuazione delle sofisticazioni con qualsiasi sostanza che non apporti diastasi; riscaldamento eccessivo; conservazione prolungata a temperatura elevata; parametro in relazione con l'origine botanica
Tenore di idrossimetilfurfurale (HMF)	Determinazione spettrofotometrica dell'intensità del colore rosso che si forma in una soluzione contenente miele, p-toluidina e acido barbiturico	10	Non più di 40 mg/kg (vedi anche sopra)	Individuazione dell'aggiunta di zucchero invertito; riscaldamento eccessivo; conservazione prolungata a temperatura elevata
Analisi melisopalinologiche	Analisi microscopica	50		La base dell'analisi pollinica (o melissopalinologica o microscopica) sta nel fatto che i granuli pollinici delle diverse specie botaniche sono riconoscibili all'osservazione microscopica

Il costo si intende IVA esclusa e può essere ridotto in funzione del numero di campioni e del pacchetto di analisi.