



18/09/2017

Rapporto di Ricerca

Richiesta n.: 20263

Cliente: **Fiberpasta srl**

Via Caduti sul Lavoro,2 - 60030 MONSANO (An)

Nome commerciale: Fiberpasta

Imballaggio: Sacchetto di plastica integro

Data accettazione: 15/09/2017

Risultati analisi

Allegato

Vedi Allegato

allegato n°1 cert. N°30955

I risultati sopra riportati si riferiscono esclusivamente al campione in oggetto prelevato dal committente



Il Direttore

Prof. E. Masero

L'Analista

Il presente certificato di analisi non è utilizzabile per documentare l'autocontrollo fatto nell'ambito della normativa vigente sull'igiene della produzione alimentare sia primaria che non primaria e per attestare l'igiene dei prodotti alimentari

Il richiedente si impegna a riprodurre il presente rapporto per intero: la riproduzione parziale deve essere esplicitamente autorizzata dal Laboratorio



Allegato numero 1 al certificato numero 30955

Indice glicemico previsto dell'alimento *in vitro* ottenuto tramite digestione multi-enzimatica (attacco gastrico/pancreatico) seguendo la metodica pubblicata da Giuberti et al. (2015)*.

I dati si riferiscono al campione come consegnato dal Committente e rappresentano una stima del possibile valore in vivo dell'alimento stesso.

Campione	pGI _{pane}	pGI _{glu}
PastaPro (tempo di cottura 10 minuti)	48	34

pGI_{pane}: indice glicemico potenziale dell'alimento *in vitro*, utilizzando pane bianco come riferimento (pGI = 100)

pGI_{glu}: indice glicemico potenziale dell'alimento *in vitro*, utilizzando glucosio come riferimento (pGI = 100)

*Giuberti et al. (2015). Cooking quality and starch digestibility of gluten free pasta using new bean flour. Food Chemistry Volume 175, 15 May 2015, Pages 43-49

Il Direttore
Prof. Francesco Maşero

L'Analista