

Progetto CONTRIMP CER

Armonizzazione e miglioramento dei sistemi di controllo della qualità all'importazione, con particolare riferimento agli aspetti fitosanitari dei semi e delle sementi di cereali (Coordinamento: Dott. V. Cazzola)

WP 8 Indagine sulle caratteristiche tecnologico-nutrizionali dei cereali importati in Italia

Responsabile : Dott.ssa Marina Carcea

Partecipanti alla ricerca: Dott.ssa V. Narducci, Dott.ssa V. Turfani, Dott. V. Galli, Sig. L. Bartoli, Sig. F. Mellara

CREA-NUT, Via Ardeatina 546, 00178 Roma

Obiettivi: conoscere non solo la qualità igienico sanitaria dei cereali importati, ma anche quella tecnologico-nutrizionale a supporto delle strategie di miglioramento genetico della produzione nazionale e per assicurare il consumatore sulle proprietà dei prodotti a base di cereali consumati in Italia che contengono in tutto o in parte cereali d'importazione.

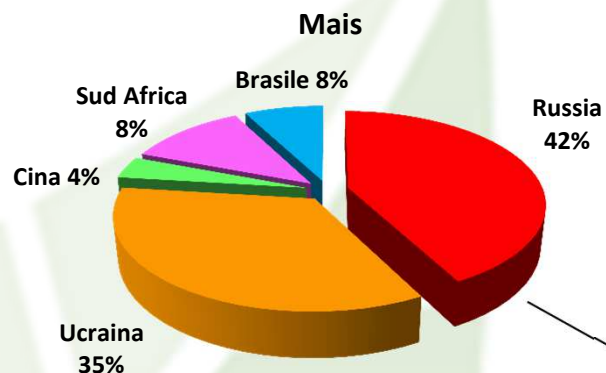
Totale campioni di granella di **grano tenero, grano duro e mais** pervenuti (da novembre 2012 ad agosto 2016): **112** grazie al campionamento dei Servizi Regionali Fitosanitari

Luoghi dove sono stati prelevati i campioni:

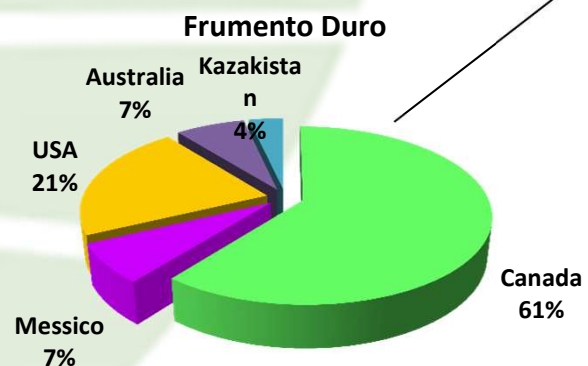
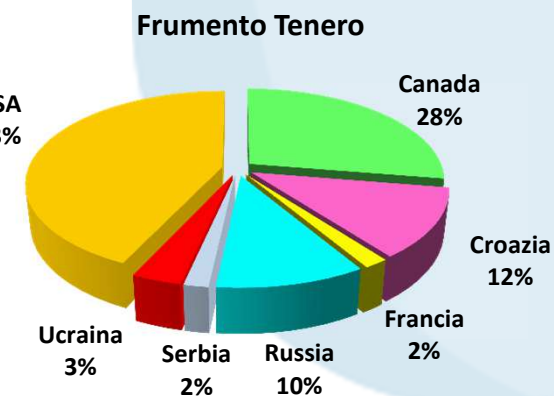
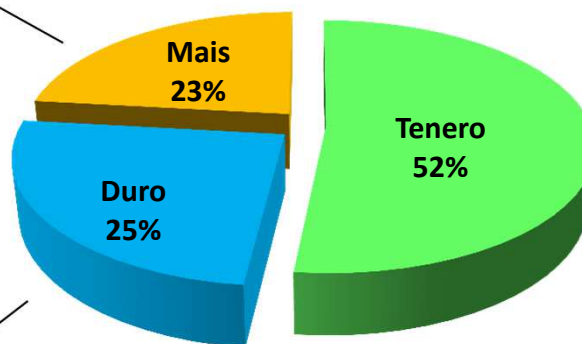
Porto Marghera (VE), Chioggia, Trieste, Ravenna, Ancona, Ortona, Barletta, Molfetta (BA), Bari, Brindisi, Corigliano Calabro (CS), Augusta (SR), Pozzallo (RG), Catania, La Spezia

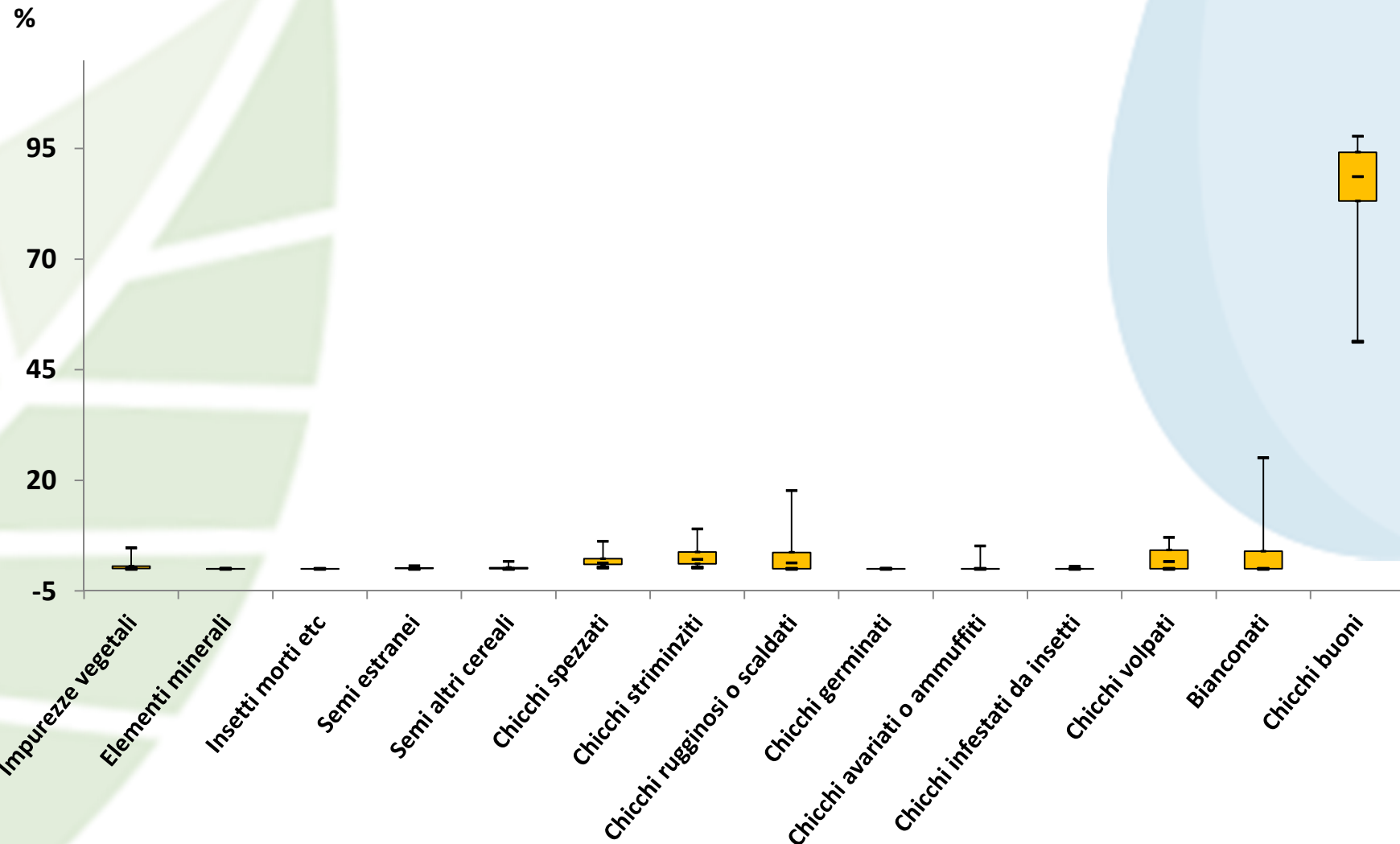
Tipologia e provenienza dei campioni

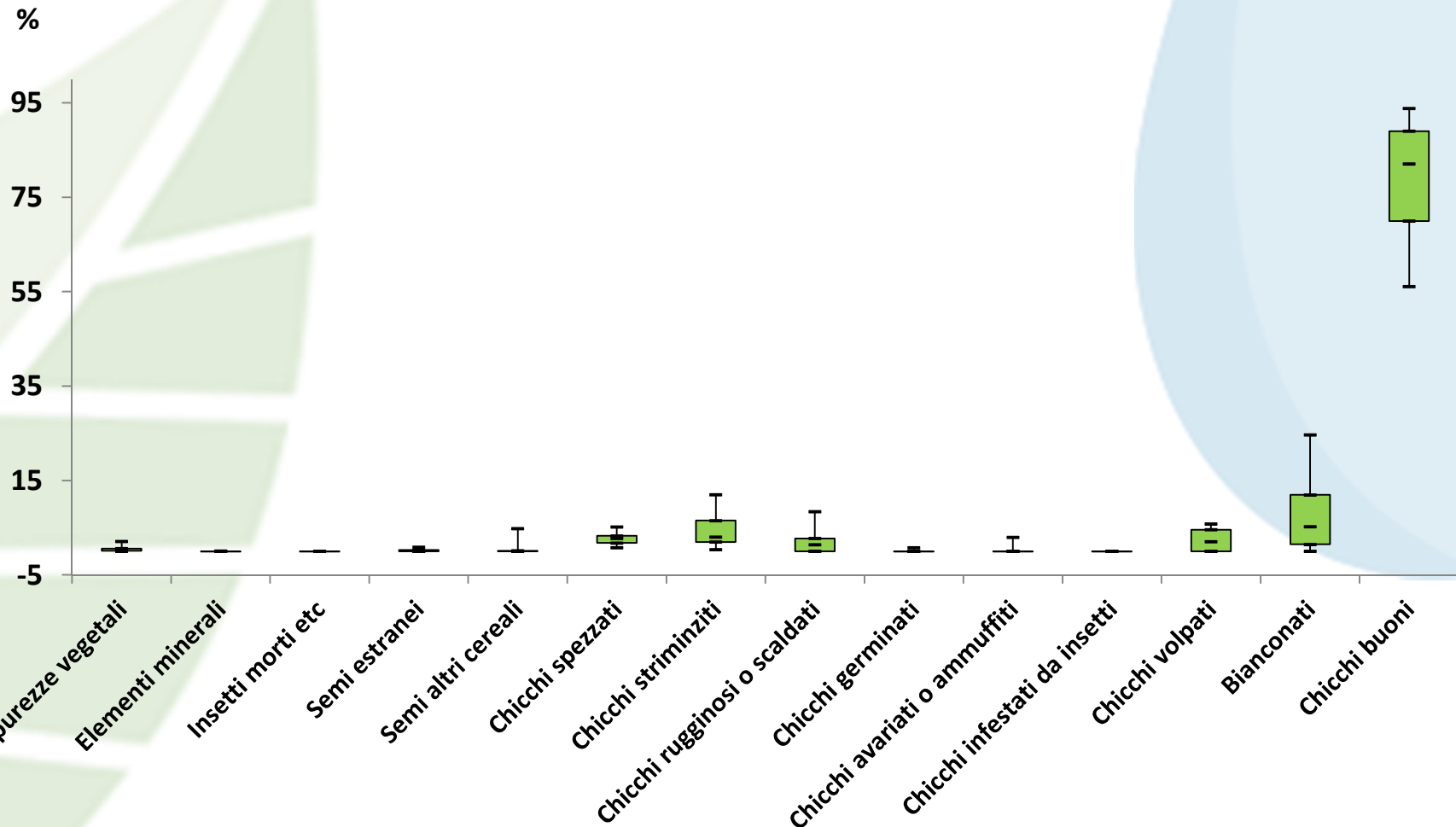
N° campioni	tenero	duro	mais
112	58	28	26

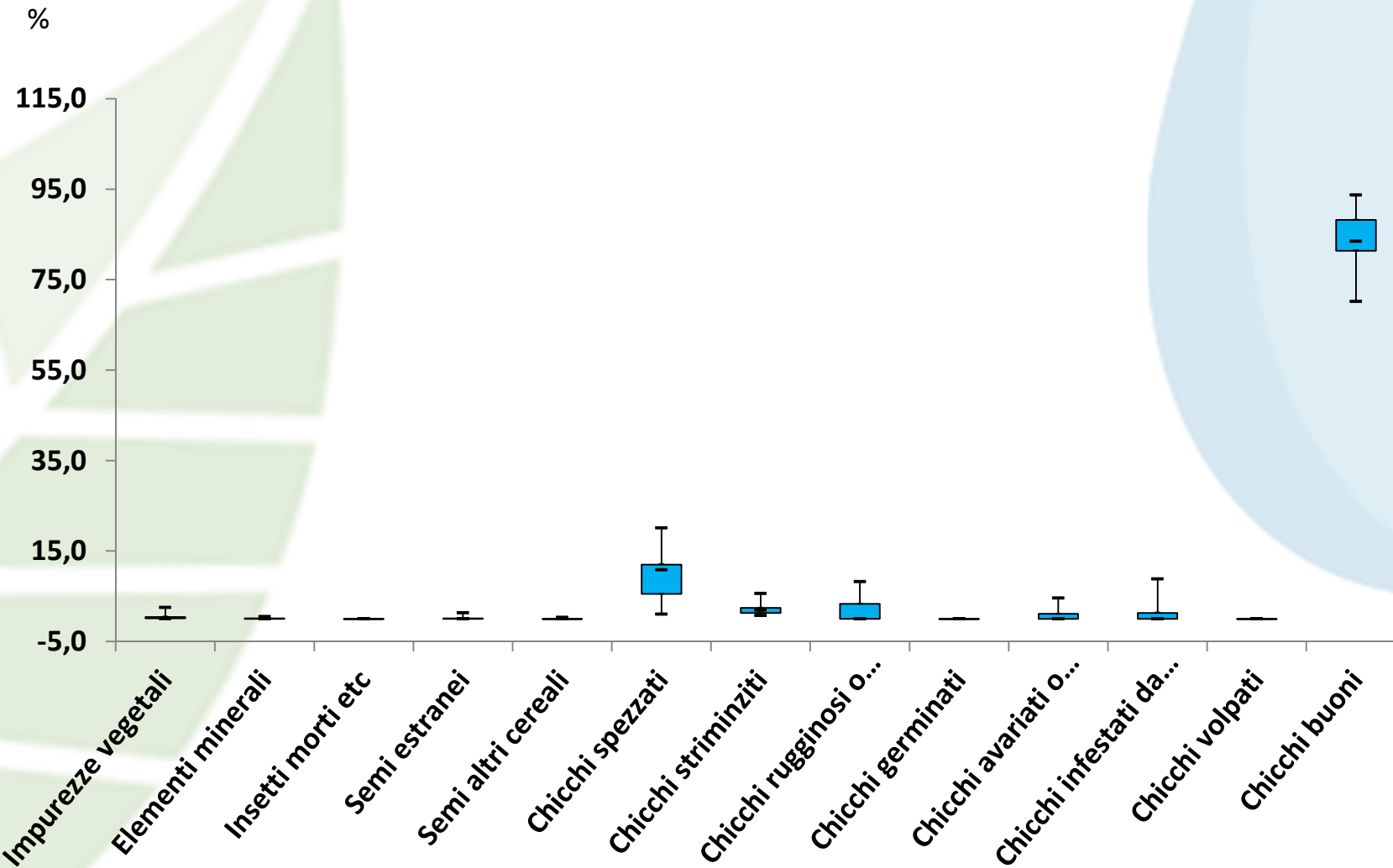


Campioni pervenuti









Parametro	Media	Mediana	Min	Max
<i>Peso 1000 semi (g)</i>	38,0	38,6	26,1	48,3
<i>Peso ettolitrico (kg/hl)</i>	82	83	76	86
<i>Umidità (%)</i>	12,8	13,1	10,5	14,7
<i>Ceneri (% s.s.)</i>	1,71	1,71	1,37	1,89
<i>Proteine (% s.s.)</i>	14,9	15,4	11,8	17,4
<i>Zeleny (ml)</i>	46	47	20	70
<i>FN (s)</i>	398	399	205	528
<i>W</i>	270	267	107	374
<i>P/L</i>	0,8	0,5	0,3	3,7
<i>Ass (14%)</i>	58,6	59,2	49,4	62,6
<i>Sviluppo (min)</i>	9,9	9,2	0,9	20,0
<i>Stabilità (min)</i>	13	14	1	19
<i>Caduta 10' (UF)</i>	15	10	0	92

Parametro	Media	Mediana	Min	Max
<i>Peso 1000 semi (g)</i>	44,4	44,6	37,2	51,5
<i>Peso ettolitrico (kg/hl)</i>	82	82	78	85
<i>Umidità (%)</i>	12,5	13,5	7,4	15,7
<i>Ceneri (% s.s.)</i>	1,79	1,78	1,66	1,96
<i>Proteine (% s.s.)</i>	14,7	14,4	13,0	17,5
<i>SDS (ml)</i>	36,9	36,1	25,0	50,5
<i>Indice Glutine (%)</i>	69	64	38	100
<i>Contenuto in glutine (% s.s.)</i>	11,9	11,9	9,1	15,2
<i>Colore (b*)</i>	25,8	26,8	18,9	30,3

Parametro	Media	Mediana	Min	Max
<i>Peso 1000 semi (g)</i>	274,2	279,4	207,3	352,0
<i>Umidità (%)</i>	13,5	13,7	10,8	16,1
<i>CENERI (% s.s.)</i>	1,31	1,31	1,08	1,58
<i>PROTEINE (% s.s.)</i>	9,2	9,1	8,1	10,5
<i>LIPIDI (% s.s.)</i>	4,4	4,3	3,6	5,2
<i>Colore (b*)</i>	32,2	33,9	15,6	41,9

- I campioni di granella di cereali importati pervenuti nel periodo dal settembre 2012 al dicembre 2015 sono in generale di buona qualità merceologica e tecnologica.
- L'85% dei campioni di frumento tenero è risultato idoneo alla panificazione (il 50% circa classificato come panificabile secondo la classificazione dell'Indice Sintetico di Qualità). Solo un campione è risultato essere infestato.
- I campioni di frumento duro pervenuti nel medesimo periodo sono risultati di buona qualità pastificatoria, in particolare quelli provenienti da Canada e USA.
- I campioni di mais presentavano in genere un elevato contenuto proteico e di lipidi e una colorazione gialla molto variabile.