

CREA-IT ATTIVITA' CONTO TERZI
TARIFFARIO ANALISI CEREALI E DERIVATI n.2017/1

Cod. rif.	Analisi	Strumentazioni e metodo	€ senza IVA
17/1	Peso Ettolitrico	INFRATEC 1241	10
17/2	Peso 1000 semi		10
17/3	Bianconatura		15
17/4	difettosità/impurità	(G.U.CE N.L. 281/37)	15
17/5	Caratterizzazione morfometrica e colorimetrica cariossidi e pasta attraverso tecniche image analysis ad altissima risoluzione	estrazione parametri * per singola cariosside * statistici per campione parametri per singola cariosside: morfometria di base: diametri, superfici, sfericità, rapporto diam min/max morfometria avanzata: perimetro, profilo colorimetria RGB per singola cariosside, variabilità colorimetrica % danneggiati, spezzati, riconoscimento varietale su cariossidi tramite tecniche di imaging e modellistica multivariata	110
17/6	Hardness	su 300 cariossidi con strumento Perten SKCS 4100	20
17/8	Umidità	bilancia termica Sartorius mod. MA 150	15
17/9	Ceneri	metodo ISO 2171 con incenerimento a 570° C	20
17/10	Proteine	metodo a combustione Dumas con strumentazione automatizzata Leco FP 428 (metodo ICC n. 167)	20
17/11	Test sedimentazione (SDS)	metodo ICC n. 151	20
17/12	Macinazione su impianto pilota	molino sperimentale Buhler MLU 202	70
17/13	Macinazione	Bona (fr. Duro) / CD1 Chopin (tenero)	50
17/14	Decorticazione	decorticatore Namad Impianti	70
17/15	Micronizzazione	KMX-500 Separ Microsystem	70
17/16	Turboseparazione	SX-500 Separ Microsystem	70
17/17	Granulometria	metodo UNI 10873	30

Cod. rif.	Analisi	Strumentazioni e metodo	€ senza IVA
17/18	Glutine umido	metodo ICC 137/1	30
17/19	Glutine secco	metodica EN ISO 21415	
17/20	Gluten Index	strumento automatico Glutomatic System (ICC 158)	
17/21	Glutograph	Glutograph Brabender	30
17/22	Alveogramma	alveografo Chopin modello MA82 completo di alveolink per l'integrazione delle curve (norma UNI 10453)	50
17/23	Farinogramma	farinografo Brabender (metodo ISO 5530-1)	50
17/24	Falling Number	metodo ICC n. 107/1	25
17/25	Colore	colorimetro a riflessione Minolta Chromameter CR 400, con illuminante D65 e lettura con portacampioni per materiale granulare	15
17/26	Pastificazione	Le prove di pastificazione saranno effettuate secondo il protocollo operativo utilizzato dal CRA-QCE che prevede la produzione di pasta formato spaghetti (diametro 1,65 mm) mediante pressa sperimentale NAMAD dotata di trafila in teflon. L'essiccamento della pasta viene effettuato su un impianto pilota (AFREM-Francia) utilizzando un ciclo a bassa temperatura (circa 48-50 °C) per una durata di circa 18 ore.	100
17/27	Cottura pasta e assaggio a scomparsa nervo	L'analisi sensoriale sulla pasta cotta sarà effettuata da un panel di 3 esperti i quali valuteranno la collosità, il nervo e l'ammassamento. Il valore di giudizio globale sarà espresso come media aritmetica delle tre componenti su base centesimale	25
17/28	Sostanza Organica Totale (SOT)	metodo ICC n.153	50
17/29	Texture pasta	analizzatore di struttura Texture Analyzer TA.XT2 (Stable Micro System, UK) con coltello accessorio (A/LKB-F) secondo il metodo standard AACC (66-50 già 16-50).	50
17/30	Micotossine DON	Test ELISA	40
17/31	Micotossine T2/HT2	Test ELISA	40

Le analisi sopraelencate sono effettuate presso i laboratori della sede temporanea di Roma del CREA-IT:

Via Manziana, 30 - 00189 Roma - Italy T +39 06 3295705 Fax +39 06 36306022

Roma, 1 luglio 2017

Il Direttore
(dott. Paolo MENESATTI)

