


**CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA
DEI FUNGHI COLTIVATI: PIOPPINO**

REGIONE DEL VENETO
**VENETO
AGRICOLTURA**

DAFNAE
 Dipartimento di Agronomia Animali
 Alimenti Risorse naturali e Ambiente

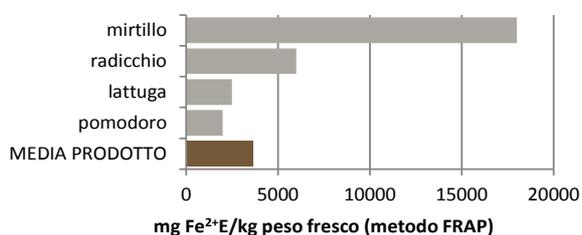
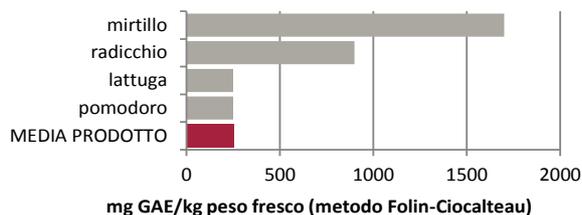
CAMPIONE (valori medi di tutti i campioni analizzati)

Prodotto	Pioppino (<i>Agrocybe aegerita</i>)
Data campionamento	15/04/2015


PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	MEDIA
Sostanza secca (%)	8,7
Acqua (%)	91,3
pH	6,5
Conducibilità elettrica (mS cm⁻¹)	7,5
Solidi solubili (°Brix)	6,4
Acidità titolabile (% ac. citrico)	0,284
Fibra alimentare totale (% pf)	3,13
Lipidi (% pf)	0,14
Proteine totali (% pf)	2,75
Saccarosio (mg/100 g pf)	-
Glucosio (mg/100 g pf)	-
Fruttosio (mg/100 g pf)	-
Valore energetico determinato (kcal/100 g pf)	35,3
Valore energetico calcolato* (kcal/100 g pf)	26,5
Vitamina C (mg/100 g pf)	3,05

* Regolamento UE n° 1169/2011

CAPACITA' ANTIOSSIDANTE TOTALE

POLIFENOLI

CONTENUTO DI ANIONI E CATIONI NEL PRODOTTO (mg/100 g peso fresco)

	Cloruri	Nitrati	Fosfati	Solfati	Sodio	Ammonio	Potassio	Magnesio	Calcio
MEDIA	17,0	0,78	145	22,2	7,46	23,9	335	20,0	43,6

**CONTENUTO DI METALLI PESANTI NEL PRODOTTO
(mg/kg peso fresco)**

	Cd	Cr*	Cu	Ni	Pb	Zn
MEDIA	0,021	0,023	3,029	0,233	0,048	6,865
limiti	0,20**				0,30***	

* concentrazione di cromo totale

** Reg. UE n° 488/2014

***Reg. UE n° 1881/2006


QUALITA' GLOBALE MEDIA
