

Manifestazione di interesse:  
“rilevare la presenza di solfiti negli  
alimenti, in particolare nella carne e nei  
crostacei”

Roma 11.04.2017



# COLORE

- Il colore della carne è determinato dal contenuto in mioglobina, dalla quantità di sangue residua nei capillari, dall'alimentazione.
- Bovino 0,50% Mb
- Ovino 0,25% Mb
- Suino 0,06% Mb

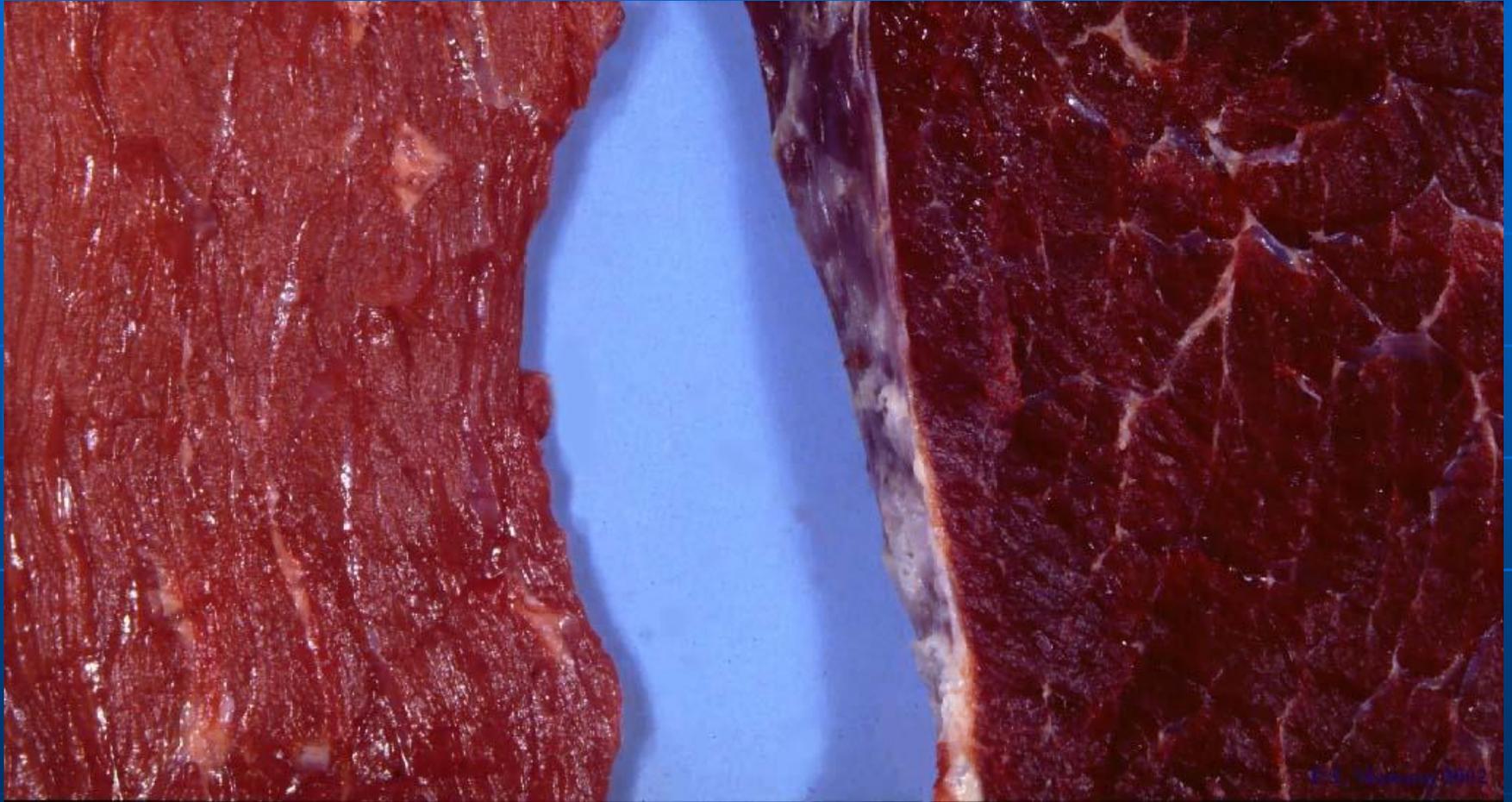
# COLORE

- Razze da carne < Razze Rustiche
- Femmine e castrati < Maschi
- Adulti > Giovani
- Muscoli a maggior attività ( cuore e diaframma contenuto 5 volte superiore ad altri muscoli) > Muscoli a minor attività

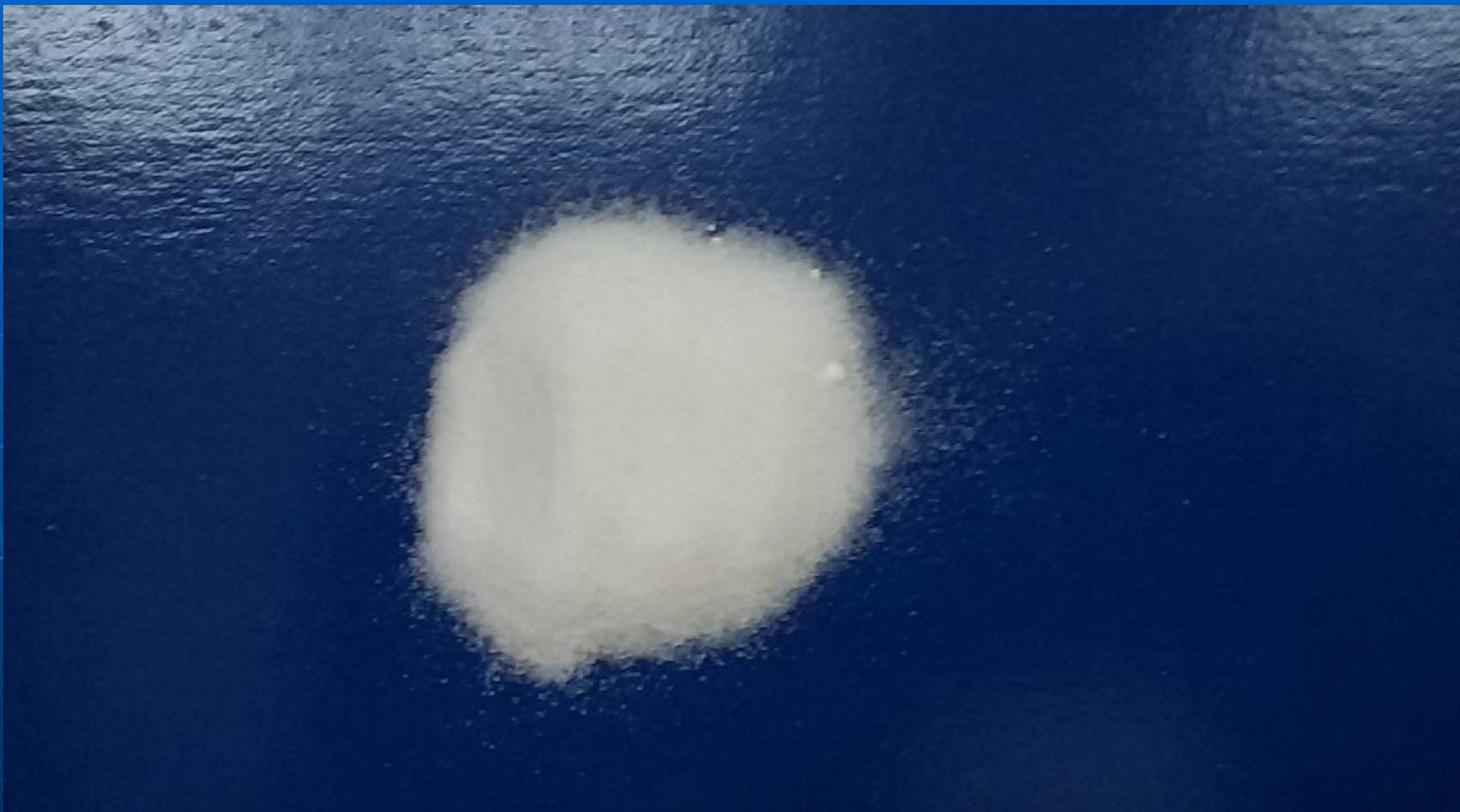
# COLORE

- L'elemento determinante il colore è la MIOGLOBINA.
- Nella carne fresca è presente come ossimioglobina (rosso vivo) o meta-mioglobina (rosso bruno)

# COLORE



# Solfiti



# Inizio: 6 Aprile h. 18.48



7 Aprile h. 17.13



7 Aprile h. 19.04



8 Aprile h. 10.32



9 Aprile h. 9.00



10 Aprile h. 17.43

