

ESAMI DI LABORATORIO DELLO ZAFFERANO DI FONTANAROSA



[confronto dell'esame dello Zafferano di Fontanarosa con i parametri della norma europea ISO 3632-2:2011, che definisce le differenti qualità di zafferano in stimmi (filamenti) e polvere, basandosi sulle loro proprietà chimiche]

Parametri dell'analisi spettrofotometrica dello zafferano secondo la norma europea ISO 3632-2:2011

Categoria	Potere colorante (espresso in lettura diretta dell'assorbenza di crocina a circa 440 nm su base secca)	Potere amaricante (espresso in lettura diretta dell'assorbenza di picrocrocina a circa 257 nm su base secca)	Potere aromatizzante (espresso in lettura diretta dell'assorbenza di safranale a circa 330 nm su base secca)	Umidità
1 ^a	≥ 190	≥ 70	da 20 a 50 per ogni categoria	≤ 12 (stimmi) ≤ 10 (polvere)
2 ^a	≥ 150	≥ 55	“	“
3 ^a	≥ 110	≥ 40	“	“
4 ^a	≥ 80	≥ 30	“	“

Analisi spettrofotometrica dello Zafferano di Fontanarosa eseguito dal Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Napoli

Categoria	Potere colorante (A 1 % a 440 nm)	Potere amaricante (A 1 % a 257 nm)	Potere aromatizzante (A 1 % a 330nm)	Umidità
1 ^a	231	91	25	5,30

Per la norma europea ISO 3632-2 del 2011 lo **Zafferano di Fontanarosa**, secondo controlli effettuati su campioni analizzati in laboratorio, si colloca nettamente all'interno della 1^a categoria, raggiungendo punte di eccellenza con percentuali di Crocina e Picrocrocina superiori anche al 20% del minimo sufficiente per collocarlo nella 1^a categoria.