



Piacenza, 14/07/2017

Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

Università Cattolica del Sacro Cuore

Piacenza

Italia

**Valutazione del profilo nutrizionale e del profilo aminoacidico in campioni di integratori alimentari**

Prodotto	Lotto numero	Data Acquisto	Gusto	Note
VB BAR 25	710014	17/6/2017	Cioccolato	*

\*Il campione è stato acquistato in via anonima presso Rivenditori Autorizzati, trasportato presso i laboratori e opportunamente stoccato a temperatura ambiente. Analisi condotta in duplicato su ogni singolo campione. Risultati espressi come valore medio dei due replicati analitici.

## RISULTATI ANALITICI



### COMPOSIZIONE CHIMICA e PROFILO AMINOACIDICO (g/100g di prodotto)

---

Proteine (N x 6.41)	45.57
Carboidrati totali	28.11
di cui zuccheri	0.89
Grassi	6.92
di cui saturi	4.93
Fibra alimentare totale	4.21

---

---

L-Acido aspartico	3.43
L-Treonina	1.84
L-Serina	2.13
L-Acido glutammico	7.43
L-Prolina	4.49
L-Glicina	4.77
L-Alanina	2.66
L-Valina	2.06
L-Isoleucina	1.70
L-Leucina	2.98
L-Tirosina	1.40
L-Fenilalanina	1.66
L-Istidina	1.07
L-Lisina	3.15
L-Arginina	2.57
L-Triptofano	0.53
L-Cistina	0.25
L-Metionina	0.69
Σ BCAA (g/100g)	6.74

---



## BREVE COMMENTO

I dati raccolti evidenziano come il prodotto analizzato (VB BAR 25 gusto cioccolato) sia caratterizzato da un buon livello proteico ( $> 45\%$  determinato sul prodotto tal quale). Da rilevare la presenza in tracce di zuccheri semplici ( $< 1$  g/100g di prodotto) e la buona quota di fibra alimentare totale ( $> 4$  g/100g di prodotto). Completano il profilo nutrizionale circa 7 g/100g di grassi, di cui circa 5 g/100g di grassi saturi. Buona la quota di aminoacidi a catena ramificata (BCAA  $> 6$  g/100 g di prodotto).

*Metodiche utilizzate disponibili su richiesta presso Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, UCSC, Piacenza, Italia.*

Il Direttore  
Prof. Francesco Masoero



L'analista