

LA QUALITE DU SAFRAN SUR LA RECOLTE 2016 :

27 avril 2017

Laboratoire AnaScan, 17 avenue du Chemin Neuf, 04800 Gréoux-les-Bains, France.
Contact : Denis RONTEIN, contact@laboratoire-anascan.com, tél : 09 81 87 17 47 et 06 65 02 62 27.

Tableau 1. Moyenne du W_{mv} mesurée en 2016 .

La mesure est faite selon le protocole AFNOR. W_{mv} (*Weigh of Moisture and Volatile*). L'humidité et les volatiles résiduels sont exprimés en % (rapport de masse). Les moyennes sont présentées avec leurs écart-types. Nombre d'échantillons : France, 77; Bulgarie, 7; Maroc, 8; Iran, 11.

2016	FRANCE	BULGARIE	MAROC	IRAN
W_{mv}	8,3 ± 2,2 %	8,7 ± 0,8 %	7,6 ± 1,3 %	7,2 ± 1,0 %

Tableau 2. Forces en saveur, senteur et couleur des safrans 2016.

Les analyses des forces sont faites selon la norme ISO 3632. Les moyennes sont présentées avec leurs écart-types.

2016	Nombre de lots analysés	FORCE		
		Saveur (Picrocrocine)	Senteur (Safranal)	Couleur (Crocine)
FRANCE	77	104,4 ± 7,6	28,7 ± 3,9	256,8 ± 19,7
BULGARIE	7	95,1 ± 9,9	29,0 ± 3,7	247,9 ± 14,5
MAROC	8	97,8 ± 10,7	33,0 ± 3,3	253,0 ± 20,8
IRAN	11	91,0 ± 7,8	37,2 ± 4,4	228,8 ± 20,9

L'utilisation totale ou partielle de ces données est interdite ou doit être soumise à notre autorisation.