

ANALYSES NUTRITIONNELLES TOMATES CULTIVEES EN AQUAPONIE





MODALITES D'EXPERIENCE

- Espèce : Tomates
- Variété : Avancée de Quimper
- Lieu : Metz - Serre modèle Family22
- Modalité de culture :
 - Cyclage terminé depuis octobre 2019
 - Aquaponie (40 poissons rouges)
 - Apport en suppléments suivant les recommandations agronomiques
 - Configuration 24 tours
- Semis : mars 2020
- Plantation : avril 2020
- Récoltées en juillet 2020

Echantillon n°	370-2020-00223878	Date	05/08/2020	Page 1/5
Rapport d'analyse n°	AR-20-AA-212947-01 / 370-2020-00223878			



MYFOOD FRANCE SAS

A l'attention de **EMELINE AUGER**
43 Route Ecoospace
87120 MOLSHHEIM
FRANCE

Email emeline@myfood.eu

Notre référence :	370-2020-00223878 / AR-20-AA-212947-01	Type :	EX
Date de réception :	25/07/2020 10:05:00		
Date de mise en analyse :	27/07/2020		
Prélèvement/Transport :	La Poste (Chronopost)		

Données fournies par le client

Référence client :	Tomate_AQU		
Description de l'échantillon :	Tomates plantées en tour d'aquaponie début avril 2020. 1ère récolte 13.06.2020		
Conditionnement :	NonCommercial : 175g		
Votre référence commande :	TOMATE_AQU_072020 / (EOL)	Votre date de commande :	07/07/2020
Analyses demandées :	PAA9D : Etiquetage nutritionnel - Régl. CEE 1169/2011 A7291 : Vitamine C A7293 : Vitamine K1, phyloquinone A7296 : Vitamine E (DL alpha-tocophérol mg/100g) A7286 : Vitamine B9 - folates totaux AALG1 : Collecte commande France		

Description échantillon soumis à analyse	Résultats (marqueur)	Etiquetage
--	----------------------	------------

VAA01 AA Allégations nutritionnelles		
Allégation	Non	

Bilan énergétique	Résultats (marqueur)	Etiquetage
-------------------	----------------------	------------

AAACN AA Calcul des valeurs énergétiques Méthode : selon règlement UE n°1169/2011		
Valeur énergétique (en kcal)	25 kcal/100 g	
Valeur énergétique (en kJ)	104 kJ/100 g	

Analyses compositionnelles	Résultats (marqueur)	Etiquetage
----------------------------	----------------------	------------

C0090 AA Protéines Méthode : Interne, Kjeldahl (Titrimétrie)		
(a) Azote total	0.13 (± 0.07) g/100 g	
(a) Protéines (Nx6.25) (Kjeldahl)	0.8 (± 0.4) g/100 g	

AAAC00 AA Teneur en glucides Méthode : Calcul, Calcul		
Glucides totaux (par différence)	6.4 g/100 g	
Glucides assimilables (par différence)	4.4 g/100 g	

AA480 AA Profil des sucres Méthode : Interne, Chromatographie Ionique - Amperométrique pulsée		
(a) Glucose	1.8 (± 0.9) g/100 g	
(a) Fructose	2.0 (± 0.7) g/100 g	
(a) Saccharose	-0.2 g/100 g	
(a) Lactose	-0.2 g/100 g	
(a) Maltose	-0.2 g/100 g	
(a) Somme des sucres réducteurs (g/100g)	3.8 (± 1.4) g/100 g	
(a) Somme des sucres (mono et disaccharides) (g/100g)	3.8 (± 1.4) g/100 g	

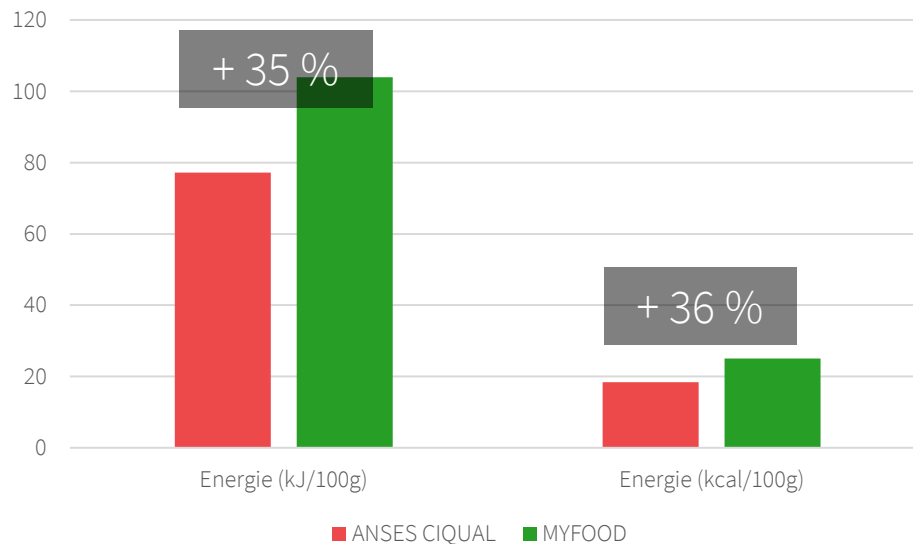
AA210 AA Fibres Alimentaires Totales (TDF) Méthode : Interne, Enzymatique - gravimétrie		
(a) Taux de fibres	2.0 (± 1.0) g/100 g	



MODALITES D'EXPERIENCE

- Enlèvement des échantillons conditionnés dans un environnement réfrigéré
- Laboratoire d'analyse : Eurofins Analytics France
- Méthodes d'analyse utilisées :
 - Chromatographie (liquide et gaz)
 - Réaction enzymatique

TOMATES : VALEURS ENERGETIQUES



 ANSES – Ciqual

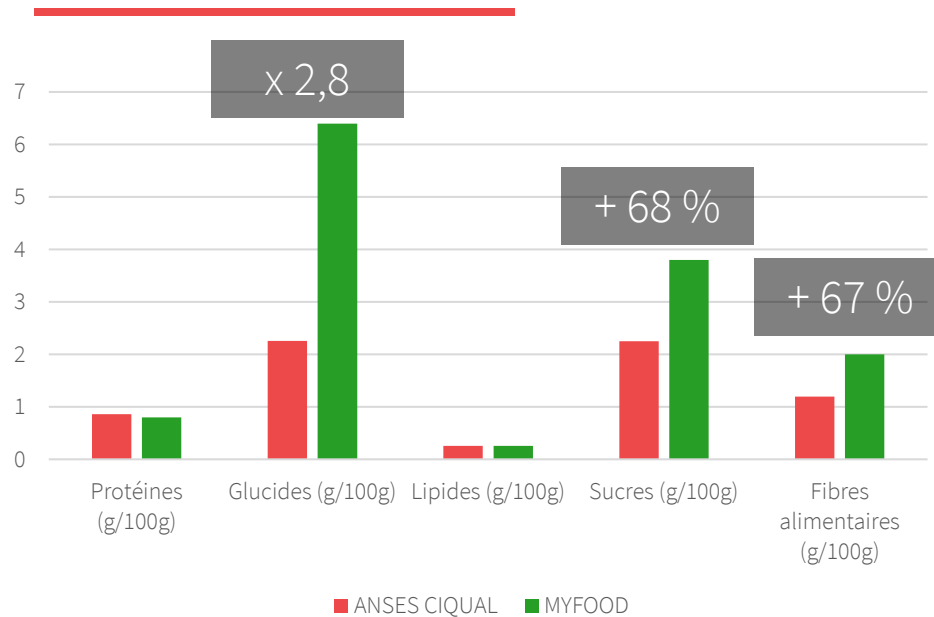
 myfood

Commentaires :

a. La récolte au moment de la consommation permet de conserver la **teneur optimale des nutriments**.

b. Le produit a une qualité nutritionnelle bien au-delà des productions habituelles.

TOMATES : ANALYSES NUTRITIONNELLES



 ANSES – Ciqual

 myfood

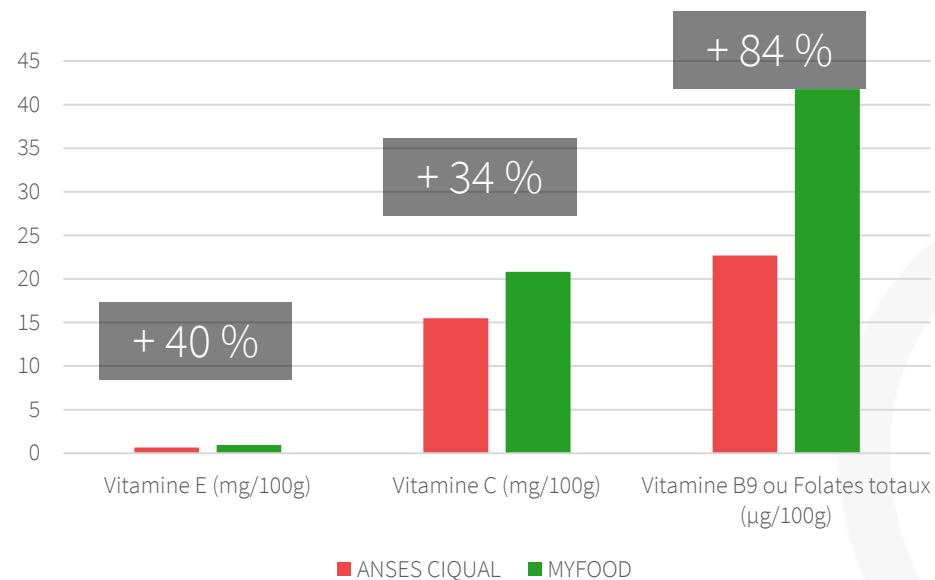
Commentaires :

c. Les teneurs en **protéines** et **lipides** sont du même ordre de grandeur que la norme.

d. Les **glucides** apportent du **goût** aux aliments. La qualité gustative est meilleure.

e. Les **fibres**, améliorant le transit, sont davantage présentes.

TOMATES : ANALYSES VITAMINES



Commentaires :

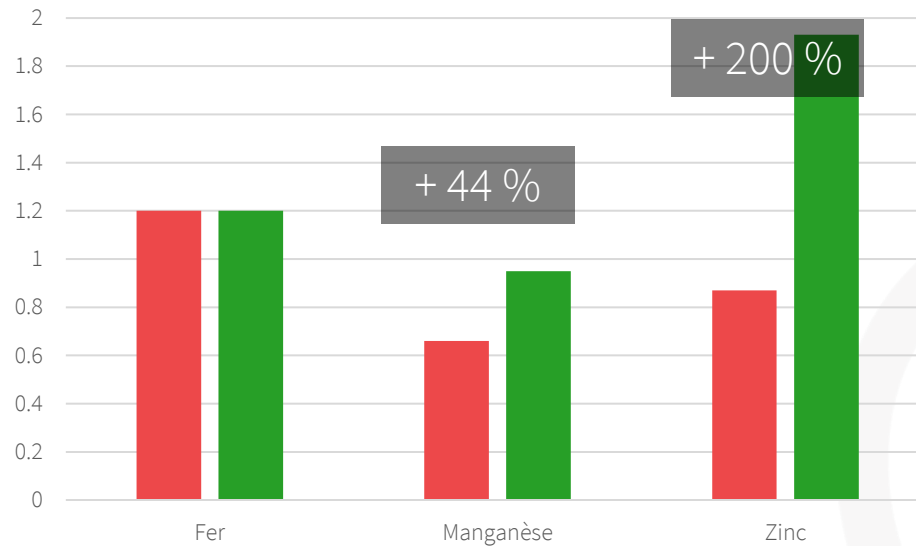
 ANSES – Ciqual

 myfood

f. La **vitamine E** est un antioxydant. La **vitamine C** intervient dans la croissance des plantes.

La **vitamine B9** est impliquée dans d'autres processus métaboliques notamment dans des cascades de réactions.

TOMATES : ANALYSES MINÉRAUX



 ANSES – Ciqual

 myfood

Commentaires :

g. Les minéraux sont bien assimilés par les plants. L'ajout des nutriments est essentiel pour avoir des produits à haute valeur nutritionnelle.