

Guaranà dell'Amazzonia - Determinazione dello stato di ossidazione lipidica e del contenuto in tocoferoli

W. GOMES DA SILVA*

DOCENTE UNIVERSITA' DELL'AMAZZONIA, AM - BRASILE.

RICERCATORE DI PIANTE DELL'AMAZZONIA BRASILIANA - SCOPO MEDICINALE E NUTRIZIONALE - PRESSO STAZIONE SPERIMENTALE PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI E DEI GRASSI MILANO - ITALIA.

P. ROVELLINI

STAZIONE SPERIMENTALE PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI E DEI GRASSI - MILANO

Nel presente lavoro è stata monitorata la variazione della qualità del guaranà dell' Amazzonia (*Paullinia cupana* – H.B.K.) in base alla valutazione dello stato di ossidazione lipidica e del contenuto in tocoferoli, durante la conservazione della polvere del frutto essiccato, sottoposta a diverse condizioni ambientali. Sulla frazione lipidica estratta con esano dalla polvere del guaranà, sono state eseguite sia la determinazione del contenuto in acidi grassi ossidati sia la determinazione del contenuto in tocoferoli, quali principali antiossidanti naturali in esso presenti. I due parametri presi in considerazione rappresentano un nuovo concetto di formulazione di un giudizio di qualità salutistico-nutrizionale (18). I due parametri considerati sono stati valutati parallelamente per un periodo di conservazione di 6 mesi in diverse condizioni ambientali.

AMAZONIA GUARANA' – DETERMINATION OF THE LIPID OXIDATION AND TOCOPHEROL CONTENT

In this paper, the quality change of the Amazonia region guaranà (*Paullinia cupana* – H.B.K.) as powder was monitored on the base of lipid oxidized status and tocopherols content during the storage of powdered dried fruit submitted to different conditions. The lipid fraction extracted with hexane was analyzed for the oxidized fatty acids and tocopherols content determination as principal natural antioxidants present.

These two parameters represent a new quality concept based on a health-nutritionally index [18]. These two parameters were parallel evaluated for 6 months of different storage conditions.