

# Nota breve

## Olio di semi: profilo trigliceridico e qualità nutrizionale

**P. Rovellini\***  
**P. Fusari**  
**S. Venturini**

INNOVHUB - SSI  
Azienda Speciale della  
Camera di Commercio di Milano  
Divisione SSOG - Milano

Con il presente lavoro di ricerca abbiamo focalizzato la nostra attenzione sulla qualità dal punto di vista nutrizionale (indice di qualità) di alcune categorie commerciali di oli di semi, monitorando per tre anni alcuni prodotti presenti nella grande distribuzione nazionale, in particolare dal 2011 al 2013. Le categorie commerciali considerate sono state le seguenti: olio di semi di mais, olio di semi di girasole pressato a freddo e raffinato, olio di semi per frittura, olio di semi di arachide. Sono stati valutati alcuni parametri nutrizionali, sia *positivi* che *negativi*, che caratterizzano il valore nutrizionale di queste matrici lipidiche tra cui fenoli, tocoferoli naturali ed ossidati, acidi grassi coniugati dienici e trienici, acidi grassi ossidati, composti carbonilici volatili. Dal punto di vista qualitativo abbiamo effettuato la determinazione del profilo trigliceridico in base alle classi ECN (Equivalent Carbon Number) e del contenuto in digliceridi mediante la tecnica HPLC-RI.

**Parole chiave:** indice di qualità, oli di semi, nutrizionale.

### **Seed oils: nutritional quality and triglycerides profile**

With this research we have focused our attention on the quality from the nutritional point of view (quality index) of some commercial categories of seed oils, monitoring some products in the national distribution for three years, particularly from 2011 to 2013. The commercial categories considered were the following: corn oil, cold pressed and refined sunflower seeds oil, frying oil and peanut oil. Some nutritional parameters were evaluated, *positive* and *negative*, that characterize the nutritional value of these lipidic matrixes, such as phenols, natural and oxidized tocopherols, dienic and trienic conjugated fatty acids, oxidized fatty acids, volatile carbonyl compounds. From the qualitative point of view we have conducted the determination of the profile of the triglycerides classes ECN (Equivalent Carbon Number) and diglycerides content by HPLC-RI.

**Keywords:** quality index, seed oils, nutritional.

\*CORRISPONDENZA AUTORE:  
Dr.ssa Pierangela Rovellini  
Via Giuseppe Colombo, 79  
20133 Milano  
Tel. 0039-2-70649779  
Fax 0039-2-2363953