

Sulla presenza di ftalati negli oli vegetali

C. MARIANI, S. VENTURINI

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

K. GROB

OFFICIAL FOOD CONTROL AUTHORITY OF THE CANTON OF ZURICH - ZURICH

Gli ftalati trovano un vasto impiego nella pratica industriale, soprattutto nel campo dei plastificanti ed in special modo nella produzione di PVC. Questo fatto, abbinato alla loro grandissima resistenza alla degradazione, fa sì che questi composti siano diventati praticamente ubiquitari.

In particolare gli ftalati sono solubili nei grassi che li assorbono, concentrandoli, per cui sono riscontrabili in matrici come gli oli vegetali o in alimenti contenenti lipidi. Recenti sperimentazioni hanno rilevato la presenza di questi prodotti in diversi oli vegetali e prodotti lattiero caseari.

Con il presente lavoro si è voluto apportare un nostro contributo, indagando la presenza di ftalati in vari oli vegetali sia grezzi che raffinati e su diversi prodotti lattiero caseari di produzione sia italiana che estera.

PRESENCE OF PHTHALATES IN VEGETABLE OILS

Phthalates are widely used in industrial processes, mainly in the plasticizer field and especially for PVC production. Such a diffusion, together with the fact that these compounds are greatly resistant to degradability, means that phthalates are to be found practically everywhere. In particular, phthalates are soluble in fatty materials that absorb and concentrate them, consequently they are found in vegetable oils or in food containing lipids.

Recent studies have shown the presence of such compounds in several vegetable oils and dairy products.

The aim of this work was to determine the presence of phthalates in both raw and refined vegetable oils and also in various dairy products from Italy and abroad.