

Oli ad alto contenuto di acido linolenico. Problematiche tecnologiche e nutrizionali

P. BONDIOLI

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

In questo lavoro vengono esaminate le motivazioni che stanno alla base di una proposta per il cambiamento delle abitudini correlate alla dieta lipidica. Vengono in particolare discusse la necessità e la possibilità di aumentare l'apporto dietetico di acidi grassi appartenenti alla famiglia ν 3, con contributi derivanti dalle produzioni vegetali, convenzionali e non. La seconda parte dell'articolo è dedicata alla valutazione critica dei dettagli operativi connessi con la preparazione di oli di sola spremitura.

OILS WITH HIGH CONTENT OF LINOLENIC ACID. TECHNOLOGICAL AND NUTRITIONAL ASPECTS

In this paper the reasons for a proposal for a change in the habits related to the lipidic diet are reported. In particular, the necessity of increasing the intake of ν 3 fatty acids is discussed, with special reference to the production of speciality oils of vegetable origin. The second part of the paper contains a critical review for the practical realisation of the process for unrefined/pressure oils production.

RISG N° 2/2006, Pag. 69-73