

## **Sulla possibilità di individuazione di grassi idrogenati in margarine e miscele di grassi**

*C. Mariani, G. Bellan*

*Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi  
Milano*

L'individuazione della presenza di grassi idrogenati è stata sempre effettuata tramite il dosaggio degli acidi grassi *trans*.

Negli ultimi anni questi acidi grassi sono stati praticamente messi al bando dai nutrizionisti, e pertanto si preferisce ricorrere a prodotti aventi numero di iodio 0 per poi eventualmente miscelarli o interesterificarli con prodotti non idrogenati.

L'individuazione della presenza di grassi idrogenati può essere fatta dosando gli acidi grassi saturi, tuttavia quando questi grassi sono presenti a livelli inferiori al 5/10% la determinazione non è più possibile data la grande variabilità compositiva delle sostanze grasse.

Nel presente lavoro abbiamo valutato la presenza di idrogenati tramite la valutazione di componenti minori totalmente idrogenati come gli sterani, arrivando a individuare la presenza di idrogenati a livelli inferiori al 2%.

## **THE DETECTION OF HYDROGENATED FATS IN MARGARINE AND FAT MIXTURES**

The detection of hydrogenated fats has always been made by assessing the amount of *trans* fatty acids present in the examined product.

These fatty acids have been almost completely banned by nutritionists over the last few years, therefore, products having the number of iodine 0 are preferred, being mixed or interesterified with non-hydrogenated products.

The identification of hydrogenated fats can be made by ascertaining the amount of saturated fats, but it isn't possible to determine such fats lower than 5/10% due to the variable composition of the fatty substances. In the present work, the totally hydrogenated minor compounds such as sterans, were determined, so detecting the presence of hydrogenated fats at levels lower than 2%.