

Composizione e conservabilità di un nuovo prodotto a base di oli vegetali

S. SILIANI, B. ZANONI, A. MATTEI², O. LORENZINI²

1) DIPARTIMENTO DI BIOTECNOLOGIE AGRARIE – SEZIONE DI TECNOLOGIE ALIMENTARI UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE - ITALIA

2) CARAPELLI FIRENZE SPA - TAVARNELLE VAL DI PESA – FIRENZE – ITALIA

Un'interessante e utile risorsa per lo sviluppo del settore degli oli vegetali è rappresentata dalla realizzazione di prodotti con qualità nutrizionali superiori. Obiettivi di questa ricerca sono state la caratterizzazione di un innovativo olio di semi (ottenuto dalla miscelazione per il 97% di oli di semi raffinati di mais, di riso e di germe di grano, e per il 3% di oli raffinati di noce e di ribes nero) e la valutazione della sua conservabilità in relazione ad un tradizionale olio di girasole. Dei campioni di olio è stata valutata la composizione, è stato misurato il tempo di induzione al Rancimat e sono state effettuate prove di conservazione, durante le quali sono state monitorate le caratteristiche nutrizionali e la stabilità del prodotto. I risultati hanno mostrato come il nuovo olio di semi vari sia ricco di sostanze di elevato valore nutrizionale. Si è anche dimostrato che si tratta di un olio mediamente sensibile alla degradazione ossidativa, grazie alla protezione offerta dai suoi componenti antiossidanti; questa degradazione si riflette sostanzialmente in una variazione di colore del prodotto e non in una significativa diminuzione dei componenti a valore nutrizionale.

SHELF-LIFE AND COMPOSITION OF A NEW VEGETABLE OIL-BASED FOOD PRODUCT

Setting up products of superior nutritional quality is a useful, interesting source for the development of vegetable oil sector. The aim of this research was to characterise an innovative seed oil (obtained by blending 97% refined corn, rice and wheat germ seed oil and 3% refined walnut and blackcurrant seed oil) and to evaluate its shelf-life, as compared to that of traditional sunflower seed oil. Oil samples were used to evaluate their composition, to measure induction time using Rancimat, and to carry out shelf-life tests, during which nutritional characteristics and stability of product were monitored. Results showed that the new various seed oil was rich in substances of high nutritional value. This oil was also shown to be medium sensitive to oxidative degradation, as a result of its protective antioxidant components. This degradation basically resulted in a change in product colour, but did not cause a considerable decrease of the nutritional value of the components.