

PRODOTTO: Estratto oleoso da Vinacce e Vinaccioli d'uva



MATERIA PRIMA VEGETALE: Scarti dell'industria vitivinicola tra cui vinacce e vinaccioli di diverse varietà di uva rossa (*Vitis vinifera*). Dopo il processo di vinificazione, gli scarti costituiti da semi d'uva (vinaccioli) e bucce d'uva, possono essere rivalorizzati in quanto all'interno vi sono ancora molte molecole interessanti dal punto di vista salutistico, oltre ad un olio ricco di acidi grassi mono e polinsaturi e diverse molecole antiossidanti. I vinaccioli sono i piccoli semi della vite (*Vitis vinifera*) immersi nella polpa dell'acino d'uva. Ogni acino d'uva contiene da uno a quattro vinaccioli; caratterizzati da rivestimento duro e resistente, i vinaccioli contengono a loro volta diversi tipi di grassi (acidi linoleico, oleico, palmitico, ecc). Sottoprodotto della fabbricazione del vino, l'olio di vinaccioli è molto utilizzato in campo industriale, in campo cosmetico e in campo alimentare.

DESCRIZIONE PRODOTTO: estratto liquido. Si tratta di un olio denso ricco di acidi grassi poli e mono insaturi e sostanze lipofile insaponificabili come cere, tocoferoli e un buon contenuto di sostanze fenoliche e polifenoli aventi importanti proprietà antiossidanti. Altra classe di composti presenti in buona concentrazione è quella di fitosteroli, come Campesterolo e Stigmasterolo. Elenco dei principali composti presenti negli estratti da vinaccioli:

- Tocotrienoli e Tocoferoli;
- Fenoli e polifenoli come quercetina e diversi isoflavoni;
- Steroli vegetali come Campesterolo e Stigmasterolo;
- Acidi grassi monoinsaturi o polinsaturi, principalmente oleico e linoleico, circa 90% degli acidi grassi totali come da tabella sotto che riporta i composti rilevati da analisi effettuate nei nostri laboratori:

Composto	formula	Tempo di ritenzione	Area %
Acido palmitico	C 14:0	7.660	8.0
Acido stearico	C 18:0	11.750	3.6
Acido oleico	C 18:1	12.930	16.56
Acido linoleico	C 18:2	15.697	68.37
Acido arachidonico	C 20:0	16.002	0.48
Acido eicosenoico	C 20:0	17.122	0.177

I dati sopra riportati (analisi effettuate sull'olio di vinaccioli, estratto ottenuto in fase supercritica,) rilevano oltre ad alcuni acidi grassi saturi (es. C14, C16) anche acidi grassi insaturi (C18:1, C18:2) che rendono l'olio un

prodotto interessante sia dal punto di vista nutrizionale che dal punto di vista nutraceutico. Infatti, l'acido linolenico rende l'estratto interessante in quanto questo composto risulta precursore di omega-3 di origine vegetale.

APPLICAZIONI/UTILIZZI: estratto ricco in diverse molecole attive che hanno particolare interesse in diversi campi: i semi d'uva, contengono lipidi oltre a vitamina E, flavonoidi e polifenoli dall'azione antiossidante e antinfiammatoria, proprietà utili a contrastare l'invecchiamento e ridurre il rischio di malattie. Fra queste sostanze, i polifenoli sono sostanze organiche, generalmente contenute nelle piante, che hanno la capacità di proteggere le cellule dell'organismo preservandole dall'ossidazione e dall'azione tossica dei radicali liberi, che queste sostanze contribuiscono ad eliminare. I polifenoli hanno inoltre un'azione protettiva sul sistema cardiovascolare. Nell'olio di vinaccioli c'è anche un'alta percentuale di acido linoleico (circa il 70%), un acido grasso essenziale capostipite degli Omega-6. L'acido linoleico è importante perché contribuisce ad abbassare i livelli di colesterolo totale, tuttavia il suo consumo va sempre controbilanciato con alimenti ricchi di Omega-3, come il pesce.

cosmeceutica: Per via dell'elevata concentrazione di sostanze dall'elevato potere antiossidante, come i polifenoli, a livello cosmetico quest'olio viene utilizzato per proteggere la pelle dall'invecchiamento precoce, dagli agenti atmosferici e dai radicali liberi. Per questo motivo viene utilizzato nella formulazione di creme anti-aging. L'olio di semi di vinaccioli applicato sulla cute ha anche proprietà astringenti, rassodanti e stimolanti sulla microcircolazione capillare. A differenza di altri oli, l'olio di vinaccioli viene assorbito velocemente dalla pelle, per cui è possibile un utilizzo diretto, come sostituto delle consuete creme idratanti. Oltre ai benefici citati, si ottiene con questo olio un effetto astringente, rassodante e stimolante sulla microcircolazione capillare.

nutraceutica: I benefici apportati dall'utilizzo dell'olio all'interno della dieta giornaliera sono molteplici, ma in particolare sono fondamentali per aumentare l'apporto di alcuni acidi grassi polinsaturi della classe ω -6. Grazie alla presenza di acidi grassi polinsaturi, si devono le proprietà antinfiammatorie dell'estratto e dei semi in generale.

per la salute: all'olio di vinacce e vinaccioli vengono attribuite proprietà ipocolesterolemizzanti. Diversi studi in letteratura attestano che l'assunzione di acidi grassi ω -6 abbinati ad ω -3 riducono il tasso di colesterolo ematico, aumentando livelli plasmatici della frazione buona HDL e abbassando quella cattiva LDL. La ricchezza di antiossidanti contribuisce ad esaltarne le proprietà protettive sulla salute dell'intero sistema cardiovascolare. (11,13)

nota bene: Le dichiarazioni che riguardano la salute contenute in questo documento potrebbero non essere conformi alle leggi e ai regolamenti del paese in cui il prodotto viene distribuito o al Reg. CE n. 1924/2006 e possono anche non essere ancora stati valutati dalla Food and Drug Administration. Questi prodotti non sono destinati a diagnosticare, trattare, curare o prevenire alcuna malattia. I commercianti di prodotti finiti contenenti questo ingrediente sono responsabili di garantire la conformità con il quadro giuridico applicabile.