

## **Rivalutazione degli Idrolati dell'industria agrumaria siciliana.**

**\*F. Saiano,<sup>1</sup> A. Ioppolo,<sup>1</sup> M. Salerno,<sup>2</sup> C. Pace,<sup>2</sup> M. V. Raimondi,<sup>2</sup> V. Di Stefano,<sup>2</sup> D. Schillaci,<sup>2</sup> M. G. Cusimano,<sup>2</sup> F. Plescia,<sup>2</sup> E. Palazzolo,<sup>1</sup>**

*<sup>1</sup>Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Viale delle scienze ed 4, 90128, Palermo*

*<sup>2</sup> Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche, Università degli Studi di Palermo, Via Archirafi n. 32, 90123, Palermo*

*\*e-mail [filippo.saiano@unipa.it](mailto:filippo.saiano@unipa.it)*

Gli idrolati, o acque aromatiche, sono i prodotti dell'idrodistillazione di specie aromatiche<sup>1</sup>. Possono essere ottenuti dall'intera pianta o parti di essa, allo stato fresco o in buona conservazione come fiori o, nel nostro caso, dai frutti del Genere Citrus. Le sue proprietà sono utilizzate nella produzione di alimenti, cosmetici e profumi, o in farmacia e aromaterapia.

Essi sono comunemente considerati un sottoprodotto degli oli essenziali, ma in realtà, data la diversa composizione e la conseguente maggiore delicatezza, hanno un loro apprezzabile utilizzo, legato comunque al mantenimento delle proprietà delle piante da cui derivano.

La produzione degli oli essenziali nell'industria agrumaria avviene tramite spremitura a freddo delle bucce e gli idrolati sono sostanza di scarto considerati un rifiuto da smaltire.

Dal punto di vista chimico essi possono essere considerati delle soluzioni sature di oli essenziali (frazione volatile) in acqua.

La composizione chimica di tali soluzioni è poco nota: si sa comunque che sono ricchi di composti prevalentemente ossigenati che oltre a dare un gradevole profumo, possono conferirgli numerose proprietà biologiche.

Lo scopo di tale lavoro è quello di intraprendere uno studio di caratterizzazione LC-MS e GC-MS sull'idrolato dell'arancia di Ribera per identificare le sostanze presenti che potrebbero essere di interesse farmaceutico, cosmetico, ecc. e inoltre testarne la possibile attività biochimica e funzionale. Risultati positivi di questo studio potrebbero rappresentare un'opportunità per l'industria agrumaria, che vedrebbe la valorizzazione di un prodotto attualmente di scarto.

### **Bibliografia**

[1] Lante, A., Tinello, F.(2015) Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2015, 27, 154–159