



ATS A.SA.SI

Progetto A.SA.SI

(Aceto Salutistico Siciliano)

Obiettivi

Scopo del progetto consiste nel mettere a punto una metodica idonea all'estrazione della componente polare, prevalentemente polifenolica, da matrici di origine naturale e additivare con tali estratti altre matrici alimentari, in particolare aceto di vino bianco o rosso: l'aceto "salutistico" ottenuto quindi sulla base di criteri ben precisi che frutto delle indagini sensoriali e chimico-fisiche condotte in merito allo scopo di ottenere un prodotto che soddisfi al meglio la possibile richiesta dei consumatori.

Azioni di trasferimento dell'innovazione

I polifenoli sono la componente più preziosa dell'olio vergine di oliva, unico fra i grassi vegetali a contenerne circa l'1-2% in peso. Tali sostanze, che ne determinano il caratteristico aroma fruttato e il gusto piccante e amaro, sono dotate di un elevato potere antiossidante e rivestono grande interesse biomedico per le proprietà anticancro, anti microbiche, etc. ampiamente dimostrate dalla letteratura scientifica. Oltre che nell'olio, la cui assunzione comporta anche quella piuttosto calorica dei lipidi, i polifenoli sono molecole di origine metabolica secondaria onnipresenti nel mondo vegetale. L'estrazione dei polifenoli e il loro impiego in altre matrici può portare considerevoli vantaggi ai consumatori: l'aceto è stato individuato quale matrice alimentare da additivare dei polifenoli da matrici naturali di svariata natura. La scelta è legata al bassissimo valore calorico dell'aceto il cui utilizzo può adesso portare alla utile assunzione di sostanze benefiche per la salute.

I risultati del progetto hanno portato alla produzione dei saggi campione dell'Aceto Salutistico Siciliano, che già offrono, ai primi test e anche se in una fase non definitiva, un positivo riscontro di gradimento sensoriale, di buon auspicio per una futuribile produzione commerciale.

