

La ricerca può dare un contributo essenziale alla garanzia di olii alimentari più sicuri, di elevata qualità e sani 'dalla tavola ai campi', fornendo così al consumatore la possibilità di scegliere quali oli vegetali introdurre nella propria dieta, a cominciare da quelli prodotti nel Paese in cui vive. Il progetto MAC-Oils, presentato lo scorso 18 gennaio, presso la sede dell'Isa-Cnr (Avellino, via Roma) con la partecipazione del direttore dell'Istituto, Antonio Malorni, di Gian Luigi Russo e dei rappresentanti delle organizzazioni partecipanti, nasce proprio dalla esigenza di fornire strumenti per migliorare la produzione agricola, la prima trasformazione, la conservazione del prodotto finito e le regole nutrizionali per il consumatore finale. Il progetto, della durata di due anni, è finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del VI Programma Quadro - Priorità 5 - Qualità e Sicurezza Alimentare - e prevede la realizzazione di otto atelier tematici, nei quali i ricercatori esploreranno tutte le problematiche relative alla sicurezza di otto olii vegetali (oliva, argania, soia, mais, colza, riso, arachidi, girasole).

*L'olio che si ricava dai semi di soia", precisa ad esempio Russo, "è completo dal punto di vista nutrizionale perché contiene l'acido linoleico (omega-6, 51% circa) e l'acido linolenico (omega-3, 7,5% circa). Basti pensare che 20 grammi di olio di soia non raffinato soddisfano il fabbisogno giornaliero di entrambi i grassi essenziali. O ancora l'olio di argania, prodotto dalla Argania spinosa, endemica dei Paesi del Maghreb, che dai pochi studi disponibili in letteratura sembra avere un effetto ipocolesterolemico, e quindi potrebbe essere indicato per persone a rischio di arteriosclerosi. Tuttavia, prima di raccomandarne il suo consumo abituale è neces-*



*sario valutare con studi a lungo termine gli effetti di questo tipo di olio su un maggior numero di markers biologici di rischio cardiovascolare".*

Attualmente, in Italia, si osserva un aumento del consumo di olii di semi da frittura e degli olii di palma, nascosti nei prodotti da forno sotto l'ambigua dizione di "olii vegetali". L'olio estratto dalla palma *Elaeis guineensis* viene importato soprattutto da Malesia e Indonesia, e per il notevole contenuto di grassi saturi a catena lunga è quello potenzialmente più dannoso per il cuore e le arterie.

*"Con le informazioni fornite dal progetto MAC-Oils", conclude il coordinatore, "si potranno valorizzare gli olii di semi più adatti all'impiego a crudo o per cottura o nei prodotti dolciari. Inoltre, si potrebbero mettere a disposizione dei consumatori nuovi olii con componenti bioattive estratte da più vegetali, da utilizzare come alimenti funzionali, per il miglioramento della salute".*

Il partenariato del progetto è molto ampio ed è costituito da centri di ricerca, università e centri specializzati di Italia,

Francia, Spagna, Germania, Gran Bretagna, Grecia, Cipro, Israele, Marocco, Tunisia, Argentina e Brasile. Il coinvolgimento delle aziende di produzione e trasformazione appare fondamentale in termini di diffusione dei risultati della ricerca, infatti MAC-Oils si propone di fornire alle imprese che parteciperanno alle attività tutte le informazioni di supporto per facilitare l'accesso agli strumenti di finanziamento dell'innovazione dedicati alle piccole e medie imprese dal VII Programma Quadro.

## INFO

**Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr**  
**Gian Luigi Russo**  
 glrusso@isa.cnr.it  
 www.mac-oils.eu

**Ufficio stampa Cnr**  
**Maria Teresa Dimitri**  
 ☎ 06 49933443  
 mariateresa.dimitri@cnr.it

**Capo Ufficio Stampa CNR**  
**Marco Ferrazzoli**  
 ☎ 06 49933383  
 marco.ferrazzoli@cnr.it