Масло от гроздови семки получено със свръхкритична екстракция - източник на мастни киселини и ползи за здравето

Ж. Куельо1,2,\*, П. Робало1,2, Г. Найденова3, Д. Янков3, Р. Статева3

*1Висш Инженерен Институт, Политехнически Университет., Лисабон, Португалия*

***2****Център по структурна химия, 1Висш Инженерен Институт, Лисабонски Университет, Лисабон, 1049-001 Португалия*

***3****Институт по Инженерна Химия, Българска Академия на Науките,1113 София, България*

Постъпила на 27.09.2017; Приета 23.10.2017

В настоящата работа са проведени екстракции със свръхкритичен въглероден диоксид (СКФ) на масло от гроздови семки. Пробите са получени директно от португалска индустрия без предварителна обработка. Експериментите са проведени при температури от (313 до 333) К, налягания до 40.0 МРа и различни скорости на потока на СКФ. Качественият анализ на суровото масло бе извършен чрез NMR. Мастните киселини се анализираха с GC-FID по отношение на параметрите в приложение I към Регламента на Европейската комисия.

Получените резултатите показаха, че съдържанието на триацилглицероли и диацилглицероли в екстрактите получени с n-хексан е подобно на това в екстрактите получени със СКФ. Последните, обаче, имат по-високо съдържание на полиненаситени мастни киселини и по-ниско съдържание на наситени мастни киселини и следователно са по-полезни за човешкото здраве и благополучие.