Magazine
• SITELF •

Estratti di scarti agroalimentari di Barbabietola rossa per applicazioni cosmetiche e farmaceutiche

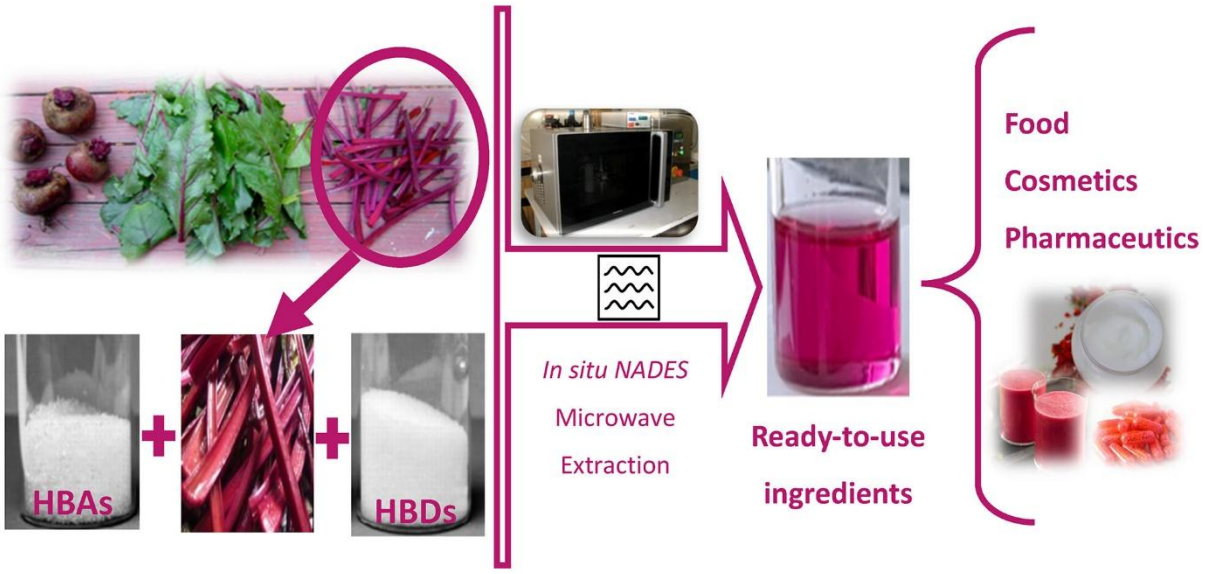
Debora Caviglia - Università di Genova, Stefania Preda - Università di Pavia, Francesco Saverio Robustelli della Cuna - Università di Pavia, Eleonora Russo - Università di Genova, Carla Villa - Università di Genova

Data *18 marzo 2024*

Abstract La ricerca si è focalizzata sulla valorizzazione di scarti agroalimentari di barbabietola rossa utilizzando una procedura estrattiva innovativa, a basso impatto ambientale, sotto attivazione microonde, con solventi naturali ecocompatibili di nuova generazione (NADES - Natural Deep Eutectic Solvents).
Sono state studiate diverse miscele eutettiche di donatori e accettori di legami idrogeno di derivazione naturale (cloruro di colina o betaina; fruttosio, urea, acido citrico e glicerolo) in relazione al recupero di polifenoli.
La preparazione del giusto solvente contestualmente all'estrazione (in situ) delle sostanze attive dalla matrice, senza successive purificazioni e separazioni, ha permesso di ottenere ingredienti stabili, pronti all'uso, con verificate proprietà antiossidanti che possono essere inseriti direttamente in formulazione.

Parole chiave Scarti agroalimentari, barbabietola, ingredienti bioattivi, estrazione con NADES, microonde

Graphical abstract



Leggi la pubblicazione completa

Riferimento bibliografico:
Caviglia et al., International Journal of Food Science and Technology, 2024, Volume 59(5), 3271