

Come ti rendo appetitoso l'olio di fegato di merluzzo

di Cristina Serra

Non sempre un alimento che fa bene è anche buono. Prendiamo l'olio di fegato di merluzzo, disgustoso rimedio delle nonne contro il rachitismo e, oggi, fonte confermata di acidi grassi omega 3, importanti per l'integrità delle membrane cellulari.

Assumerlo puro è impensabile, in una società viziata come la nostra. Da qui, l'esigenza di escogitare nuove strategie per introdurre questo, ma anche altri principi nutritivi

importanti, all'interno di cibi comuni.

Una via è quella seguita dai ricercatori dell'Istituto di cristallografia del Cnr (sede di Trieste) in collaborazione con i colleghi dell'Università di Udine.

Gianmichele Arrighetti e Luisa Barba, del Cnr, insieme alle colleghe friulane Sara Da Pieve, Sonia Calligaris, Agnese Panozzo e Maria Cristina Nicoli, studiano da tempo il modo di ottenere alimenti arricchiti intrappolando principi attivi e sostanze nutritive

all'interno di matrici tridimensionali.

“Una strategia vincente – spiega Arrighetti, che è biologo – impiega i cosiddetti organogel, strutture reticolari simili a gabbie, che non risentono della temperatura e che possono inglobare una sostanza nutritiva come l'olio di fegato di merluzzo, permettendone il rilascio controllato o proteggendolo da fenomeni di ossidazione finché arriva a destinazione”.

Una volta assemblato il tutto, l'organogel con il suo con-

tenuto è analizzato ai raggi X prodotti dal Sincrotrone Elettra: “Un'analisi - sottolinea Arrighetti - che può durare anche un paio di giorni, ma che rivela i cambiamenti strutturali che si verificano al variare della temperatura o di altre condizioni sperimentali”.

Tra le possibili applicazioni di questa tecnologia: una migliore dispersione degli oli nella cioccolata, l'arricchimento di margarine, ma anche il miglioramento della texture di prodotti cosmetici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Olio di fegato di merluzzo in perle