



ACETO DI OLIVA, UNA NOVITÀ PROMETTENTE PER LA SALUTE

Tra qualche tempo potremmo trovare nei supermercati l'aceto di oliva. Una ricerca dell'Università del Molise ha infatti analizzato la possibilità di produrre aceto a partire dall'acqua di vegetazione derivante dalla lavorazione delle olive da olio.

I ricercatori hanno inoculato zucchero e lievito selezionato, necessari per un'efficiente acidificazione. Così è stato ottenuto un aceto di oliva con pH di 2,92 e acidità totale del 5,6%, in linea con gli standard commerciali oggi richiesti. L'aceto di oliva avrebbe però un più elevato tenore in ceneri (2%) rispetto agli aceti di vino, mela e balsamici. Avrebbe però anche un elevatissimo tenore in fenoli totale (3,6 g/l) di cui un terzo è idrossitirosole, ovvero un fenolo salutisticamente attivo.

Proprio per l'elevato tenore in fenoli, l'aceto di oliva sarebbe un promettente prodotto nutraceutico e ecologico.

[Fonte: *Teatro Naturale per Sol&Agrifood*]

Link all'immagine: <https://i.imgur.com/FdVtRKH.jpg>

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere

Web: www.solagrifood.com