

Caratteristiche fitochimiche e attività antiossidanti di un polline d'api toscano



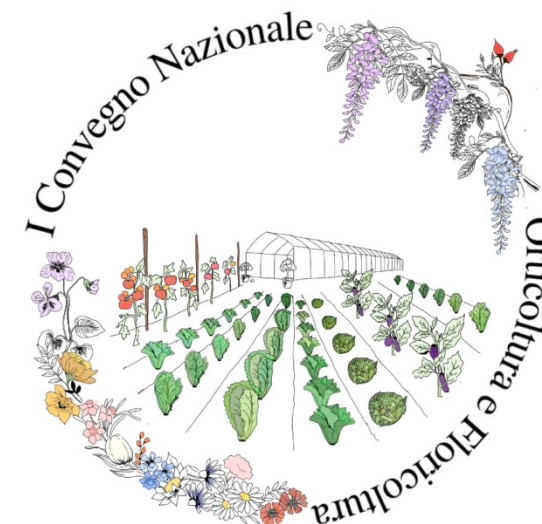
Capparelli Sonia¹, Pieracci Ylenia², Coppola Francesca³, Marchioni Ilaria¹, Sagona Simona³, Felicioli Antonio³, Pistelli Luisa^{2,4}, Pistelli Laura^{1,4}

¹ Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Alimentari, Università di Pisa,, Italia.

² Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa, Italia.

³ Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Pisa.

⁴ Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute, Università di Pisa.



Pisa

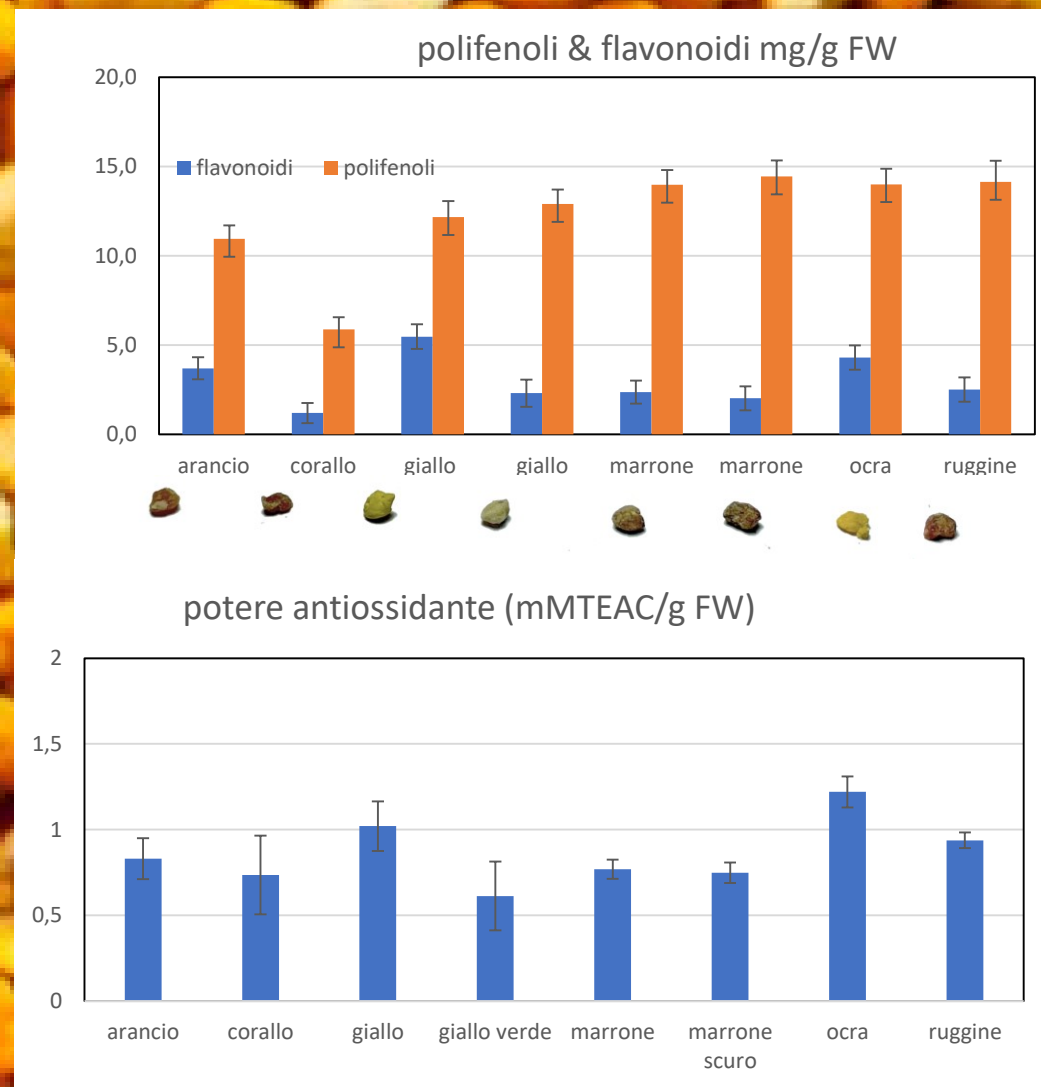
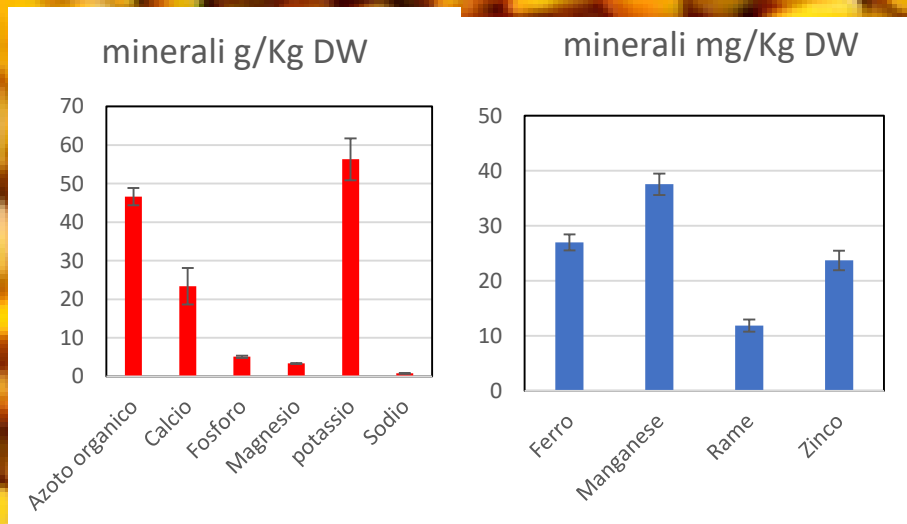
14-16 Giugno, 2022

Con il patrocinio di



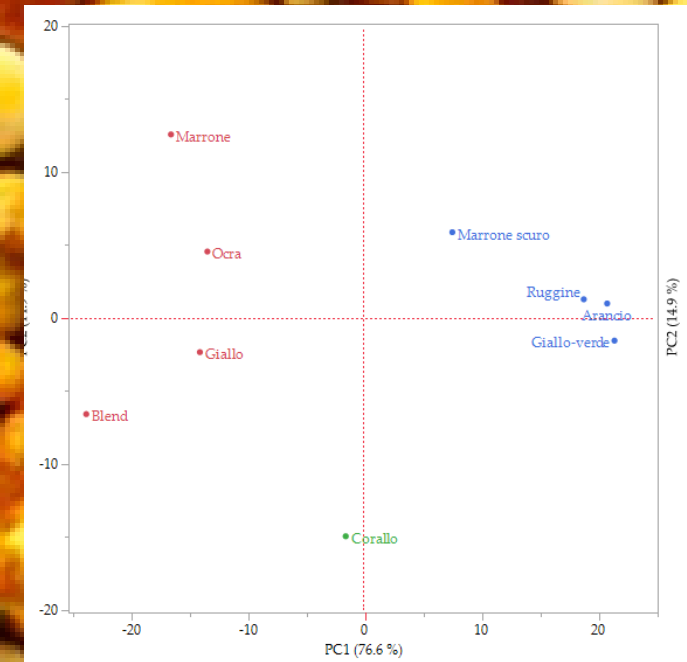
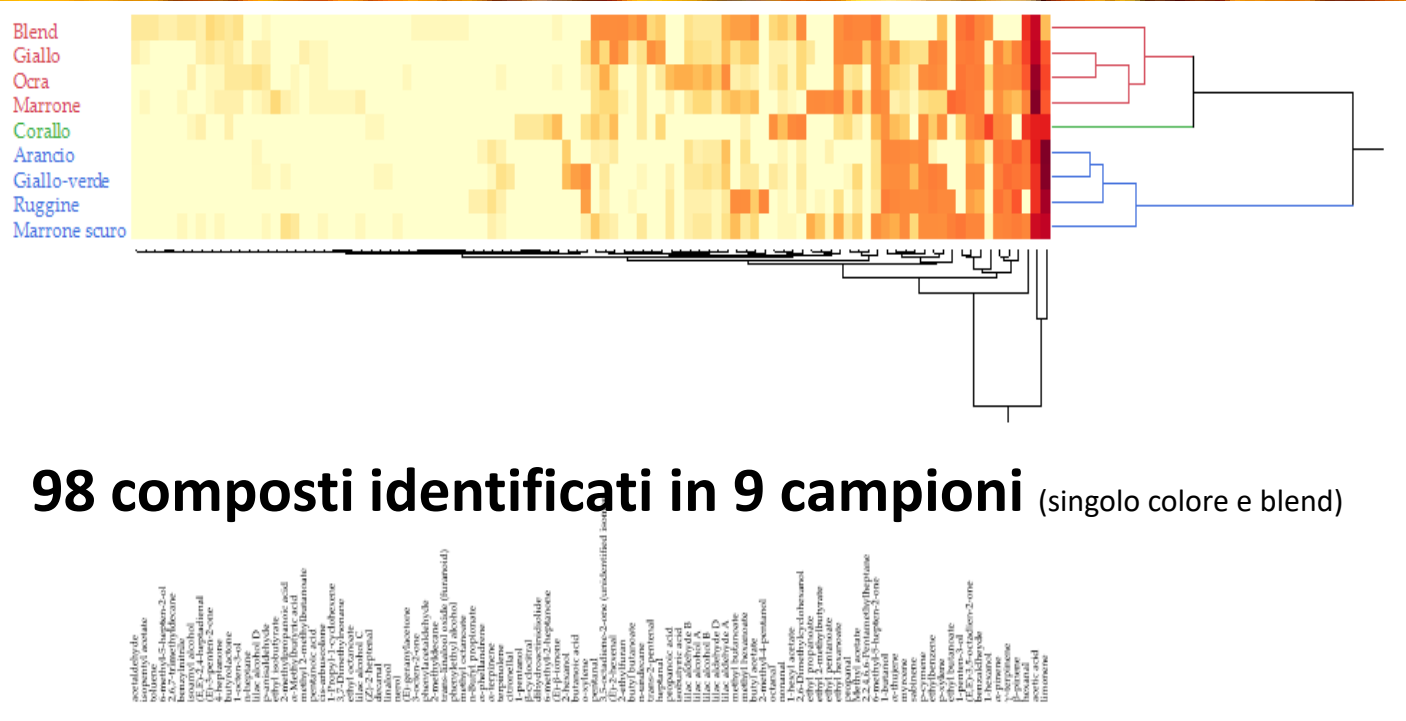
Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana

BLEND polline multiflora ditta Metalori (LU)	Media ±SE
Zuccheri solubili(mg/g FW)	128.33 ±11.63
Polifenoli totali (GAE mg/g FW)	12.203±0.45
Antociani (mg/g FW)	1.827±0.278
Carotenoidi (µg/g FW)	6.5±1.027
potere antiossidante (TEAC mM/g FW)	532.278±78.1



ANALISI DEI COMPOSTI VOLATILI (VOCs)

Dendrogramma a due vie



Score plot

la classe principale è :

Non terpeni : nel blend, Corallo, Giallo, Marrone, Marrone scuro e Ocra (con **Hexanal** tra i maggiori costituenti).
monoterpeni idrocarburi > **Non terpeni** in Arancio, Giallo- Verde, Ruggine; con **Limonene** come composto principale