

Caratterizzazione degli acidi grassi nell'olio dei semi di *Portulaca oleracea* L.

Di Stefano V.¹, Scandurra S.², Argento S.², Di Bella M.C.³, Branca F.³, Melilli M.G.²

marigrazia.melilli@cnr.it

¹*Università degli Studi di Palermo, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche (STEBICEF) Via Archirafi 32, 90123 Palermo*

²*Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto per la BioEconomia, Via Paolo Gaifami, 18, 95126 Catania.*

³*Università degli Studi di Catania, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Via Valdisavoia, 5, 95123 Catania.*

La *Portulaca (Portulaca oleracea* L.) è una pianta erbacea annuale con steli rossastri e foglie alter-nate della famiglia Portulacaceae. Si adatta ad ambienti diversi, anche marginali, caratterizzati da siccità e salinità dei suoli. È una pianta ben nota nella medicina tradizionale del bacino del Mediterraneo come diuretico, febbrifugo, antisettico, antispasmodico, vermifugo e svolge attività di anticolinesterasica. Questi effetti sono principalmente attribuiti ai suoi costituenti fenolici e ai diversi acidi grassi, special-mente all'acido α -linolenico che rappresenta quasi il 30% degli acidi grassi essenziali. A parte l'acido α -linolenico, sono stati rilevati in tessuti vegetali anche altri acidi grassi essenziali della serie ω -3 e ω -6. In letteratura gli studi di caratterizzazione chimica di questa specie sono stati maggiormente rivolti alla biomassa epigea. Al fine di valorizzare il germoplasma siciliano, negli ultimi anni sono state condotte diverse campagne di raccolta, prevalentemente nell'area orientale dell'Isola, volte a valutare il profilo degli acidi grassi nei tessuti vegetali e il loro potere antiossidante. I buoni risultati ottenuti per produzio-ne in biomassa e caratterizzazione chimica per il profilo degli acidi grassi essenziali e potere antiossi-dante hanno permesso, inoltre, di sviluppare alimenti a base di grano duro fortificati con questa specie, che esplicano attività antiossidante sulla salute dell'uomo. Lo screening delle popolazioni siciliane ha evidenziato come una di esse, denominata "Santa Venerina" che cresce in prossimità del vulcano Etna presenti caratteristiche chimico-nutrizionali interessanti e stabili nel tempo. In questa nota si riportano i risultati relativi alla caratterizzazione degli acidi grassi nell'olio dei semi di portulaca, collezionati in due annate differenti, della popolazione S. Venerina. Nella media delle due annate (2019-2020), il con-tenuto in olio estratto è stato pari a 18,1% con una ripartizione percentuale degli acidi grassi presenti pari a 16,2% (acido palmitico), 2,5% (acido stearico), 9,9% (acido oleico) 32,3% (acido linoleico) e 39,1% (acido α linolenico). Il seme quindi rappresenta una buona fonte di acidi grassi ω -3 e ω -6 e potrebbe essere valorizzato anche in ambito farmaceutico e cosmetico.

Parole chiave: Portulaca, acidi grassi essenziali, nutraceutica.