FIORI EDULI ESSICCATI: CAMBIAMENTI NELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI E NEL PROFILO FITOCHIMICO IN RELAZIONE AL METODO DI ESSICCAZIONE

Nicole Mélanie Falla, Matteo Caser, Sonia Demasi, Valentina Scariot

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – Università degli Studi di Torino

e-mail: nicolemelanie.falla@unito.it

Obiettivo:

Ottimizzare la tecnica di essiccazione per preservare le caratteristiche organolettiche e fitochimiche dei fiori eduli.

Metodi:

SPECIE

Bellis perennis L., *Centaurea cyanus* L., *Dianthus carthusianorum* L., *Lavandula angustifolia* Mill., *Primula vulgaris* Huds., *Rosa canina* L., *Rosa pendulina* L., *Viola odorata* L.

ESSICCAZIONE

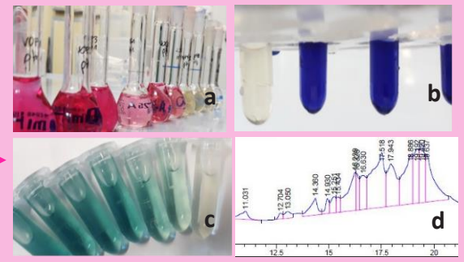
A caldo
50°C ± 2°C per 24 h

A freddo
22°C ± 2°C per 24 h

ESTRAZIONE

Decotto: 1,0 g di polvere di fiori in 200 mL di acqua. Bollitura per 5 min, raffreddamento per 20 min.

ANALISI



Antociani totali (a); polifenoli totali (b); attività antiossidante (DPPH, ABTS [c], FRAP); profilo fenolico (HPLC) (d).

Risultati:

Fiori di *B. perennis, C. cyanus, D. carthusianorum* e *L. angustifolia* dopo 24 ore di essiccazione a caldo (vaso di sinistra) e a freddo (vaso di destra).

Fiori di *P. vulgaris, R. canina, R. pendulina* e *V. odorata* dopo 24 ore di essiccazione a caldo (vaso di sinistra) e a freddo (vaso di destra).

Specie	Essiccazione	Polifenoli mg GAE/100 g DW	Antociani mg C3G/100 g DW	FRAP mmol Fe^{2+}/kg DW	DPPH µmol TE/g DW	ABTS µmol TE/g DW
Lavandula angustifolia	Caldo	1648.88	55.57	708.41	61.29	71.1
	Freddo	2520.79	51.22	1424.73	127.42	127.61
	P	***	ns	***	***	***

Composti bioattivi in *L. angustifolia*. *** p<0,001; ns=non significativo.

- L'essiccazione a freddo ha preservato meglio colore, forma e profilo fitochimico dei fiori eduli.
- *R. canina* (9034.94 mg GAE/100 g DW) e *R. pendulina* (6325.47 mg GAE/100 g DW) sono le specie dal più elevato contenuto in polifenoli.
- Estratti e decotti di fiori commestibili possono essere utili per lo sviluppo di prodotti naturali innovativi.