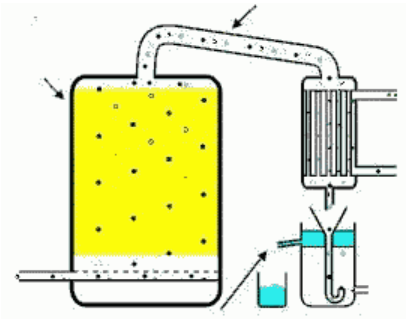
OLI ESSENZIALI

Le Marche sono storicamente vocate alla coltivazione delle piante officinali.

Principalmente attraverso la distillazione in corrente di vapore, la materia vegetale cede al vapore le sue sostanze volatili che, dopo la refrigerazione, si separano di nuovo e possono essere raccolte in preziose goccioline: gli oli essenziali.

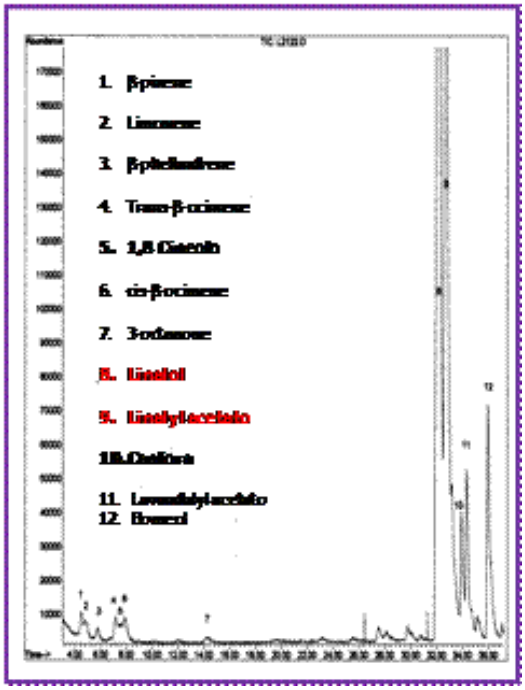
Le famiglie botaniche più ricche di oli essenziali sono: le Asteracee o Composite (Camomilla, Elicriso), le Lamiacee o Labiate (Lavanda e Lavandino, Rosmarino, Menta, Salvia, Timo) le Rutaceae (Bergamotto, Arancio), le Cupressaceae (Cipresso, Ginepro), le Pinaceae (Abete, Pino), le Cannabaceae (Canapa).



La composizione dell'olio essenziale può variare quali-quantitativamente ovvero sia come tipologia sia come quantità dei singoli componenti, con conseguente modificazione dell'aroma, dell'efficacia terapeutica, e di conseguenza del valore commerciale.

È necessario quindi disporre di strumenti di controllo che permettano di verificare le caratteristiche degli oli essenziali attraverso una serie di indagini, tra le quali la valutazione olfattiva da parte di esperti assaggiatori, il controllo del colore e della limpidezza, l'analisi chimica strumentale delle sostanze volatili aromatiche effettuata mediante gas cromatografia (GC) capillare.

In particolare, nel laboratorio del Centro Agrochimico Regionale, attraverso la gas cromatografia accoppiata allo spettrometro di massa, è possibile definire il profilo di un olio essenziale, cioè separare, identificare e quantificare in maniera relativa le componenti volatili del campione in esame.



I risultati possono essere confrontati con le norme di riferimento, se disponibili, definendo quindi l'appartenenza di un olio ad una determinata specie, varietà o chemio-tipo; tali risultati possono mettere in luce eventuali anomalie di composizione dell'olio dovute a

- materiale vegetale di partenza di scarsa qualità,
- non adeguati processi di essiccazione, trasformazione e conservazione
- l'eventuale presenza di composti estranei alla matrice analizzata.

Di particolare interesse è l'utilizzo dei dati ottenuti per l'individuazione di possibili allergeni da riportare sulla scheda tecnica dell'olio analizzato.

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE AMAP - Via Roncaglia, 20 - 60035 Jesi (AN)
Tel 071-8081 Fax 0731-221084 - www.amap.marche.it - e-mail: laborjesi@amap.marche.it

OLI ESSENZIALI

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Profilo gascromatografico dell'essenza di lavanda, di lavandino, di menta, di salvia, di timo o di rosmarino	%	PP076 Rev.0 Metodo interno GC/MS	No
Indice di rifrazione		ISO 280:1998	No