

Caratterizzazione della componente fenolica del cacao

Il cacao è uno degli alimenti più popolari del mondo, consumato in innumerevoli preparazioni per il suo gusto e aroma. Il suo utilizzo è diffuso nella maggior parte dei paesi sviluppati. Viene oggi utilizzato come ingrediente, aromatizzante e componente funzionale per prodotti dedicati ad un'alimentazione particolare (pasti sostitutivi e bevande) e per integratori alimentari. Oltre che determinare percezioni piacevoli, i ricercatori stanno scoprendo continuamente nuove informazioni su questo antico alimento.

Il cacao è una materia prima ricca di acidi grassi, amminoacidi, steroli, acidi organici e polifenoli (o composti fenolici). Questi ultimi sono composti organici che contengono uno o più gruppi sostituenti ossidrilici legati ad un anello aromatico. Numerosi studi hanno dimostrato la loro azione antibatterica, antivirale, anti-infiammatoria, vasodilatatoria, analgesica, anti-allergica e antiossidante.

I principali composti polifenolici dosabili nel cacao sono:

- (-) Epicatechina
- (+) Catechina

La caratterizzazione di questi composti è interessante perché correlabile con i trattamenti tecnologici di fermentazione e tostatura, e viene realizzata con metodiche gascromatografiche che consentono di ottenere profili come quello riportato di seguito. Questo tipo di analisi consente di quantificare i composti analizzati previo utilizzo di uno standard interno.

