



Salov è la prima azienda in Italia a utilizzare il degommaggio enzimatico per la raffinazione dell'olio di arachidi quale standard di processo industriale. Un'alternativa naturale al processo chimico convenzionale: innovativa, sostenibile e capace di rendere l'olio migliore

Salov rende noti i risultati dello studio condotto con l'Università di Pisa sul processo di degommaggio enzimatico dell'olio di semi di arachidi, che potrebbe essere presto esteso anche agli altri oli di semi. Un esempio virtuoso di ricerca che ha come obiettivo il miglioramento della qualità dell'olio ottenuto attraverso un processo più naturale e sostenibile.

Massarosa, 11 luglio 2022 – È possibile rendere il fondamentale **processo del degommaggio degli oli vegetali più naturale** e più **sostenibile** a livello ambientale, utilizzando **minori quantità di reagenti chimici** e ottenendo, come risultato, un **olio qualitativamente migliore e rese superiori**?

Secondo una nuova **ricerca**, pubblicata sulla nota rivista scientifica alimentare *Foods* in aprile 2022, effettuata da **Salov** in collaborazione con l'**Università di Pisa** - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali e Centro Interdipartimentale di Ricerca, Nutraceutica e Alimentazione per la Salute - è possibile.

E per Salov – gruppo industriale tra i principali player mondiali del settore oleario - è già una concreta realtà: Salov è infatti oggi la prima azienda olearia ad applicare in Italia questo innovativo processo agli **oli di semi di arachide quale standard produttivo**.

L'importanza e il funzionamento del processo enzimatico

Il degommaggio è una fase della raffinazione degli oli vegetali consistente nella rimozione di tutti quei composti (**fosfolipidi**), naturalmente contenuti nell'olio greggio di partenza, che causano difetti nelle caratteristiche del prodotto e possono incidere sulla sua corretta conservazione. Si tratta di un'operazione fondamentale per il raggiungimento della migliore qualità finale del prodotto e che può influire in modo significativo anche sulla **resa finale**.

Il **degommaggio enzimatico** rappresenta, tra le varie tecniche esistenti, il processo che si sta affermando come una **valida alternativa ai più classici processi chimici**. Ottenendo una più efficace rimozione dei fosfolipidi, tra i vari benefici e vantaggi operativi che si ottengono come risultato, l'olio finale raffinato presenta **caratteristiche sensoriali migliori, quali ad esempio: colore più chiaro, maggiore stabilità e resistenza all'irrancidimento ossidativo, assenza di opacità, tutti elementi indicatori di una totale rimozione dei fosfolipidi**.

Il processo enzimatico per il degommaggio ha origini abbastanza recenti, in quanto è stato sviluppato per la prima volta negli anni '90 e ripreso in seguito con nuove ricerche ancora in atto.

Principali risultati del processo

I risultati ottenuti dalle prove inizialmente condotte in laboratorio e su scala pilota, e successivamente confermati dalle prove industriali, mostrano come la resa teorica della fase di degommaggio abbia subito un incremento significativo che giustifica pienamente la **possibilità di applicare il processo enzimatico nella pratica industriale**. Nei vari trials effettuati sono stati testati e confrontati differenti tipi di enzimi, appartenenti a diverse classi di fosfolipasi: ciò ha permesso, in base ai parametri operativi utilizzati, di individuare gli enzimi più efficienti e adattabili alla specifica realtà industriale e impiantistica presente in SALOV. A fronte dei risultati ottenuti, la possibile applicazione industriale del processo di degommaggio enzimatico è stata così pienamente giustificata sia in riferimento alle **maggiori rese** in olio ottenuto, sia **alla fattibilità economica** del processo. I maggiori costi del processo enzimatico rispetto a quello in via chimica, infatti, sono pienamente compensati dall'aumento di



resa ottenuto e dai vantaggi operativi accessori che si registrano nelle successive fasi di raffinazione.

Inoltre, il degommaggio enzimatico permette di ottenere vantaggi anche nella gestione e conferimento dei sottoprodotti che si ottengono a valle di questa fase, ovvero le “gomme” (fosfolipidi). Queste risultano infatti complessivamente inferiori in termini di volume e significativamente più fluide rispetto a quelle separate nel degommaggio chimico: ciò comporta una **maggiore facilità nel loro conferimento**, e allo stesso tempo una **minore manutenzione delle macchine centrifughe utilizzate** per la loro separazione dall’olio, quindi minori tempi di fermo necessari per ripulire l’impianto.

Sempre all’interno della collaborazione con l’Università di Pisa, Salov ha inoltre fornito gli oli di arachidi utilizzati in un secondo progetto di ricerca che ha dimostrato come questi possano essere utilizzati per proteggere in modo sostenibile i cereali dal parassita *Sitophilus zeamais*, noto come **tonchio del mais**, uno dei principali parassiti delle colture cerealicole in campo e nei prodotti immagazzinati.

“Siamo orgogliosi dei passi in avanti che Salov sta facendo in termini di ricerca, innovazione e sostenibilità, pilastri che guidano la nostra attività e che la contraddistinguono” - commenta l’Ing. Fabio Maccari, Amministratore Delegato di Gruppo Salov. “Il processo enzimatico del degommaggio rappresenta un esempio nonché una tappa molto importante in questo percorso che stiamo portando avanti da diversi anni.”

La **SALOV SpA** nasce nel **1919** dalla volontà di Giovanni Silvestrini, storico socio in affari di Filippo Berio fondatore dell’omonimo marchio, e di un gruppo di imprenditori lucchesi. Rapidamente l’azienda diventa un punto di riferimento della Lucchesia nel mondo. Salov **ha sede a Massarosa**, in provincia di Lucca, ed è **tra le più grandi Aziende del settore oleario** con un fatturato netto consolidato nel 2021 di circa 376 milioni di euro e 120 milioni di litri venduti. Dal 2015 fa parte del Gruppo Internazionale Bright Food.

Il Gruppo Salov è presente da sempre sul mercato italiano con lo storico marchio **Sagra** e ha lanciato a fine 2019, per la prima volta in Italia, il marchio **Filippo Berio**, brand con oltre 150 anni di storia presente in tutto il mondo e in posizione di leadership in USA, UK e Russia, oltre che in Belgio, Svizzera e Hong Kong.

In Italia, Filippo Berio è presente con una gamma dedicata, capace di rispondere a un consumatore sempre più esigente in termini di **qualità** e soprattutto di **tracciabilità** e **sostenibilità**. Grazie al **Metodo Berio**, infatti, ogni fase del processo produttivo è tracciata e certificata a partire dal campo e dall’applicazione delle tecniche sostenibili della produzione integrata.