

A review on the utilization of grape seed oil as an alternative to conventional edible vegetable oils

*M. RUBIO, M. ÁLVAREZ-ORTÍ, J.E. PARDO**

*ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIEROS AGRÓNOMOS
UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
ALBACETE - SPAIN*

In this study an ample bibliographic review was carried out on grape seed oil, emphasising aspects related to chemical composition and extraction methods. The aim was to determine whether grape seed oil could be used as an alternative to conventional edible vegetable oils (such as sunflower, soy, etc). As regards composition, grape seed oil had a high content of linoleic acid and tocopherols and a low content of linolenic acid, saturated fatty acids and cholesterol. The most common methods to extract oil from grape seed are pressure systems, extraction with organic solvents, aqueous extraction, enzymatic hydrolysis (combined with the above methods) and supercritical carbon dioxide extraction.

Keywords: Chemical composition, extraction, grape, grape seed, oil

RASSEGNA BIBLIOGRAFICA SULL'UTILIZZO DELL'OLIO DI SEMI DI VINACCIOLI COME ALTERNATIVA AGLI OLI VEGETALI CONVENZIONALI

Viene riportata un'ampia rassegna bibliografica sull'olio di semi di vinaccioli facendo particolare riferimento alla sua composizione chimica ed ai metodi di estrazione. Scopo del lavoro era di determinare se l'olio di semi di vinaccioli può essere usato come alternativa agli oli vegetali convenzionali come girasole, soia, ecc. Per quanto riguarda la composizione l'olio di semi di vinaccioli presenta alto contenuto di acido linoleico e di tocoferoli e basso contenuto di acido linolenico, di acidi grassi saturi e di colesterolo.

I metodi più comuni di estrazione dell'olio sono i sistemi a pressione, l'estrazione con solventi organici, l'estrazione all'acqua, l'idrolisi enzimatica (combinata con i metodi citati) e l'estrazione supercritica con CO₂.

Parole chiave: Composizione chimica, estrazione, uva, semi di vinaccioli, olio