

[Vinacce e vinaccioli, una risorsa salutistica](#)

Le vinacce sono uno dei sottoprodotti più abbondanti dell'agro-industria specialmente in Italia, uno dei più importanti produttori enologici del mondo. Questo materiale di scarto è attualmente conferito in distilleria (per legge) dove subisce un processo di distillazione che sostanzialmente non modifica la sua composizione chimica e non risolve il problema dello smaltimento ambientale. Dalle vinacce, anche da quelle residue di distillazione, si possono recuperare per semplice estrazione in acqua composti chimici come le antocianine e i bioflavonoidi, che hanno un grande interesse per l'industria alimentare, cosmetica e nutraceutica per le loro proprietà biomediche. Processi dedicati di trattamento degli estratti acquosi di vinacce, con tecnologie di membrana, consentono di ottenere preparati specifiche per il comparto nutraceutico e fitoterapico. Il fito-complesso polifenolico estratto dalle vinacce ha proprietà cardioprotettive e antiossidanti contro i radicali liberi, effetti positivi contro il diabete ed anche contro il cancro per le sue proprietà anti-ossidanti. Recuperare queste sostanze, che spesso sono bruciate per produrre calore, significa per l'industria avere un ritorno economico importante da un sottoprodotto scomodo. Estratti di polifenoli da vino rosso sono disponibili su Internet a prezzi che oscillano fra 30 e 10.000 €/kg in forma di polvere o di compresse. Questa forbice si spiega con la provenienza del prodotto (es. cinese), con la purezza chimica del campione e con il marketing associato....

[Vedi articolo](#)

