

# LABORATORIO DI CROMATOGRAFIA LIQUIDA E SPETTROMETRIA DI MASSA **SSOG**

Analisi quali/quantitativa  
per le seguenti classi di composti:

## **STATO di OSSIDAZIONE**

- prodotti di ossidazione primaria, (Idroperossi-composti)
  - prodotti di ossidazione secondaria, (Idrossi, Cheto, Eossi, Epidiossi-composti) degli acidi grassi
    - FLAVOR e OFF-FLAVOR (composti carbonilici)
    - prodotti dialdeidici (es. malondialdeide)
- Acroleina • Tocoferilchinone • Epossitocoferilchinone
  - Biofenoli ossidati.

## **ANTIOSSIDANTI NATURALI**

- Biofenoli derivati dell'Oleuropeina e del Ligstroside
  - Acidi secoiridoidi • Isoflavoni
- Tocoferoli/Tocotrienoli • Flavonoidi
  - Lignani • Carotenoidi • Luteina
  - Clorofille/Feofitine/Pirofeofitine
- $\gamma$ -Orizanolo • Acidi triterpenici • Gossipolo.

## **ANTIOSSIDANTI SINTETICI**

- Screening Vitamine Idrosolubili e Liposolubili • BHA
  - BHT • TBHQ • Ascorbilpalmitato
  - Propilgallato • Acido sorbico.

## **ANALISI TRIGLICERIDI ECN42**

**INDICE di GENUINITA' e INDICE DI QUALITA' SALUTISTICO-NUTRIZIONALE** degli oli di oliva.

## **CONTAMINANTI**

- Benzene e derivati • Idrocarburi policiclici aromatici
  - Erbicidi triazinici • Pesticidi (Analisi multiresidua)
    - Sudan e coloranti alimentari • Aflatossine
    - Ocratossina • Zearalenone • Zearalenolo

Il Laboratorio di Cromatografia Liquida e Spettrometria di Massa è inoltre a disposizione per l'industria per l'analisi qualitativa e quantitativa di **SOSTANZE NATURALI** e **XENOBIOTICHE** in alimenti.

*Per informazioni rivolgersi a: Dr.ssa Pierangela Rovellini*  
**STAZIONE SPERIMENTALE PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI E DEI GRASSI**  
**Via G. Colombo 79 20133 Milano**  
**TEL 02 7064.9779 – FAX 02 2363953 e-mail [rovellini@ssog.it](mailto:rovellini@ssog.it)**  
**Informazioni possono essere ottenute visitando il sito [www.ssog.it](http://www.ssog.it)**



**SSOG**