

Figura 2. Profili cromatografici a 280 nm del l'campione di basilico (estratto etanolo al 70%) ottenuti con due colonne e stesso metodo di eluizione.

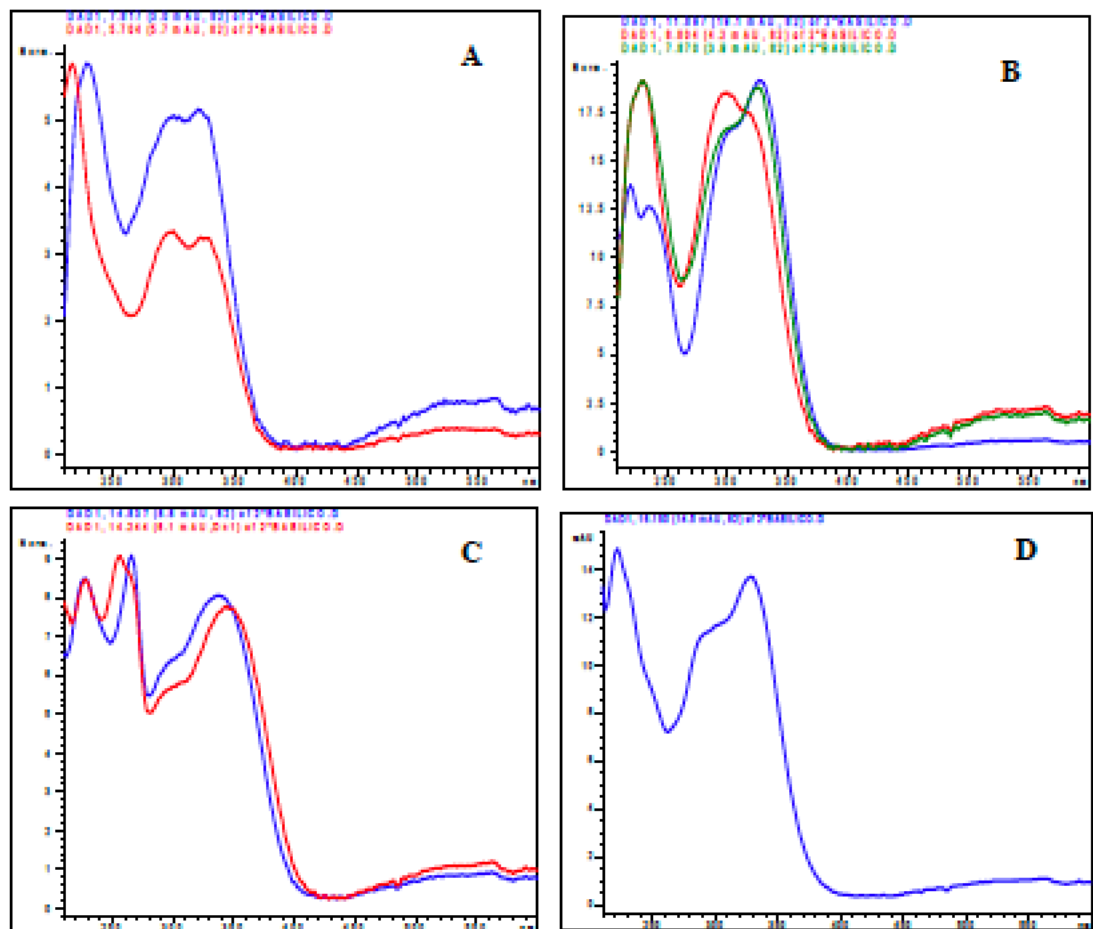


Figura 3. Spettri UV-Vis caratteristici di alcuni dei principali fenoli dell'estratto di basilico

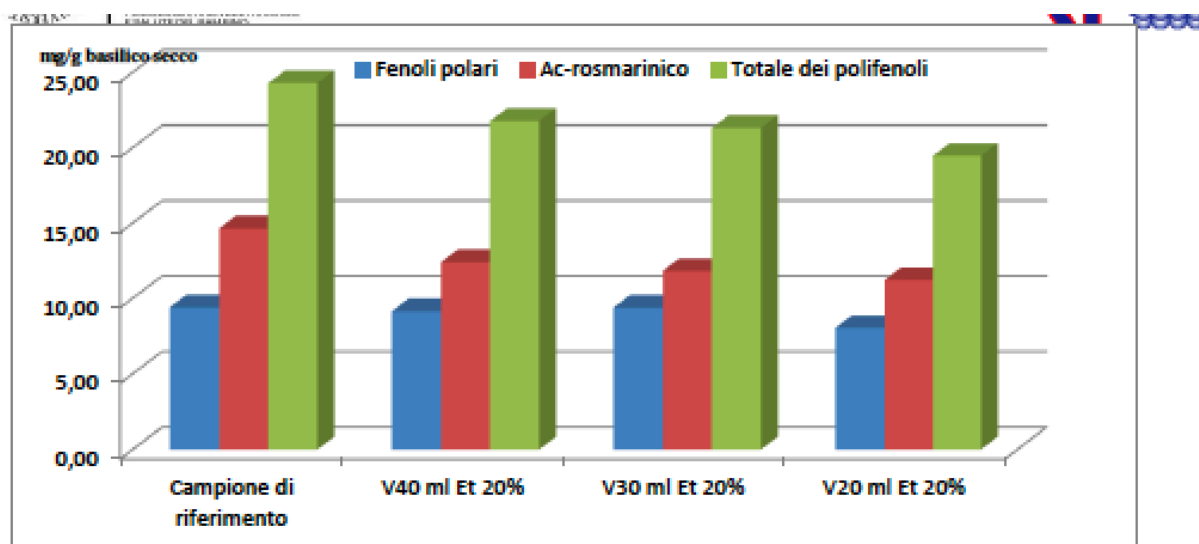


Figura 6. Confronto del contenuto fenolico in mg/g di basilico secco tra estratto di riferimento (etanolo 70%, 0,5/40 mL), e campioni con rapporto droga/solvente 0.5g/20, 30, 40 mL di EtOH al 20 %.

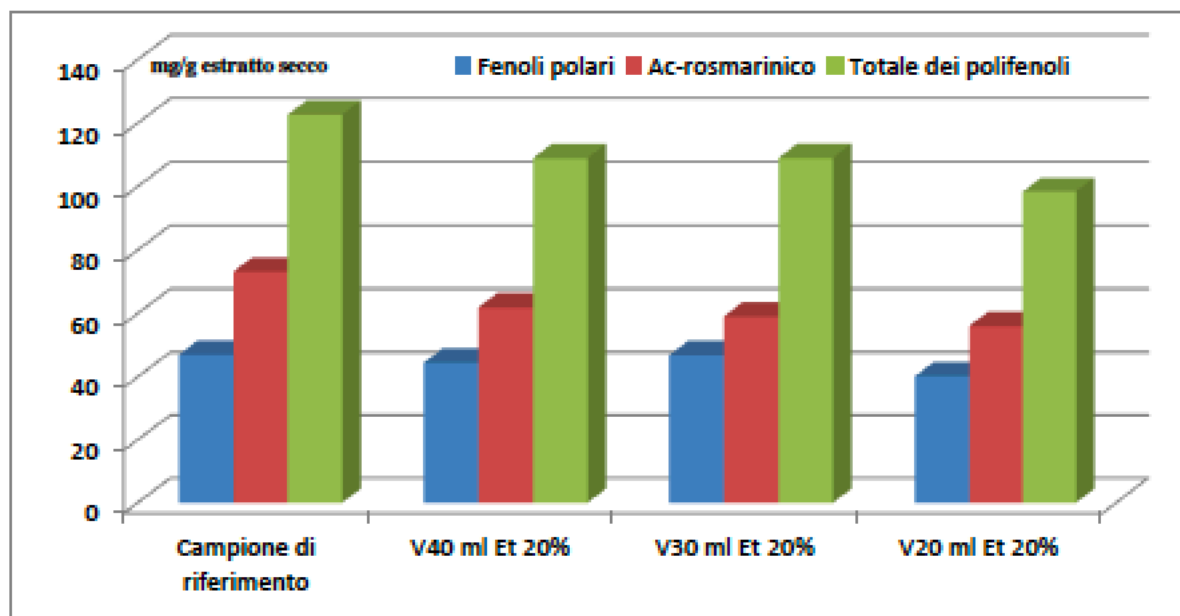


Figura 7. Confronto contenuto fenolico espresso in mg/g di estratto secco di basilico.

Tabella 2. Rese in peso di polisaccaridi grezzi totali su peso secco

Campione	% H ₂ O	% Polisaccaridi	% materiali insolubili
scarto peperone	93.1	17.4	43.7
semi peperone		14*	

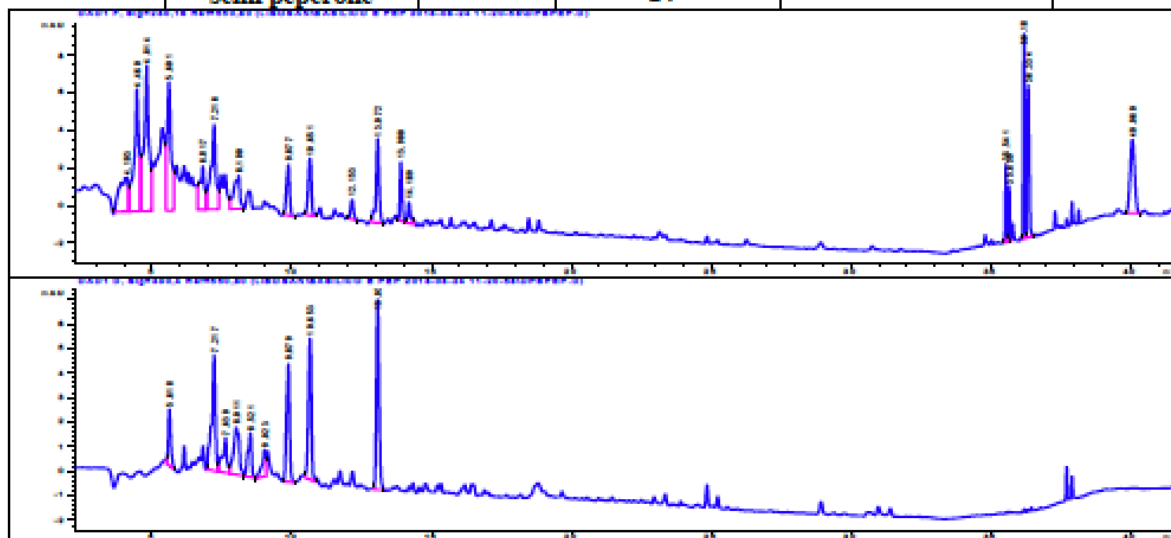


Figura10. Profilo cromatografico a 280 nm ; 330 nm dell'estratto delle falde bianche interne di peperone, dopo precipitazione dei PSP.



Alcune delle materie prime usate per le estrazioni



Estratti ottenuti in differenti condizioni operative (concentrazioni di estraente e tempi)



Il borsista INSTM, Dott. M. Khatib, mentre mette a punto l'apparecchiatura per un nuovo ciclo di estrazione sotto gli occhi del tecnico Cucchiarini di FAT che si occuperà del processo dopo la fase di teaching



Il tecnico Cucchiarini di FAT che esegue le operazioni di aggiustamento dell'attrezzatura per un ciclo di estrazione, appena spiegate dal Dott. Khatib



Il risultato del lavoro in team