

Caratterizzazione e Proprietà Cosmetiche dell' Olio di Argan.

Anna Bianchi, Polina Shnaider, Santo Scalia

Università di Ferrara, Centro di Cosmetologia, Dipartimento di Scienze farmaceutiche.

Keywords: *Argania Spinosa* L., albero dell'argan, *Argania spinosa kernel oil*.

L'albero dell'Argan (*Argania spinosa* L.), della famiglia delle Sapotaceae, è una specie endemica che cresce in un'area che rappresenta il 70% della superficie forestale della regione sud-ovest del Marocco. È un albero unico nel suo genere perché contribuisce alla conservazione del suolo, del pascolo e alla lotta contro l'erosione e la desertificazione, oltre ad essere una fonte di sostentamento e guadagno per la popolazione locale.

In Marocco l'olio di Argan viene utilizzato tradizionalmente per le sue proprietà benefiche per uso alimentare, nella medicina popolare e come cosmetico.

Negli ultimi venti anni diversi studi riportati in letteratura descrivono le sue proprietà in relazione alla composizione chimica e al metodo di produzione.¹

Esso contiene più dell'80% degli acidi grassi insaturi, (linoleico 34%, linolenico 0,1% ed oleico 46%) mentre tra i saturi i componenti maggiori sono palmitico 13% e stearico 5%. È ricco di tocoferoli, tra cui il γ -tocoferolo è quello presente in maggiore quantità, e di flavonoidi, carotenoidi e xantofille, mentre nella frazione insaponificabile sono presenti importanti steroli e triterpeni.^{1,2,3,4}

Il lavoro esamina inizialmente le caratteristiche chimico-fisiche di un campione di olio di Argan, proveniente dalla zona di Essaouira, ottenuto secondo il metodo tradizionale⁴, per verificare se, grazie alla sua composizione qualitativa, esso risulta più stabile nei confronti dei processi ossidativi rispetto ad altri oli vegetali comunemente utilizzati nelle formulazioni cosmetiche.

Test analitici (numero di acidità, numero di saponificazione, numero di iodio, indice dei perossidi, saggio qualitativo di Kreiss), sono stati condotti in modo comparativo, su diversi oli vegetali, quali due campioni di olio di argan, olio di mandorle dolci, olio di germe di grano, olio di avocado; sugli oli freschi, dopo esposizione al simulatore solare, ed in seguito ad invecchiamento accelerato in stufa a 45°C per tre mesi.

Si è voluto successivamente verificare l'effetto benefico di questo olio naturale in applicazioni di tipo cosmetico, valutando parametri caratteristici della fisiologia cutanea, quali idratazione e sebometria, e confrontandoli con quelli relativi ad altri oli dermocosmetici.

Infine uno studio formulativo ha permesso di individuare gli eccipienti più adatti a stabilizzare emulsioni a base di olio di Argan.

Le analisi effettuate evidenziano che i composti ad azione antiossidante di cui è ricco l'olio d'Argan, oltre agli effetti biologici e ai benefici nutrizionali, gli conferiscono elevata stabilità verso i processi ossidativi e ne spiegano la migliore conservabilità.

L'utilizzo di questo olio vegetale tal quale per applicazioni topiche, mette in luce importanti proprietà dermatologiche e funzionali: rapido assorbimento senza lasciare untuosità, sensazione sulla pelle di morbidezza, levigatezza e setosità. L'effetto idratante di barriera sulla cute, si mantiene elevato nel tempo, garantendo beneficio e nutrimento alle pelli disidratate. Le proprietà emollienti di questo lipide naturale, lo rendono adatto per la prevenzione del rilassamento cutaneo. Lo studio formulativo infine ha evidenziato che selezionando opportunamente il sistema emulsionante è possibile ottenere creme cosmetiche, contenenti anche alte concentrazioni di olio di Argan, stabili nel tempo.

L'olio di Argan risulta quindi una preziosa materia prima vegetale per lo sviluppo di preparazioni cosmetiche da utilizzare per il viso e per il corpo con funzione idratante, nutriente e anti-ageing.

Bibliografia essenziale

1. M. Hilali et al, "Influence of origin and extraction method on Argan Oil physico-chemical characteristics and composition", *J. Agric. Food Chem.*, **2005**, 53, 2081-2087
2. L.B. Rojas et al, "Colorimetric evaluation of phenolic content and GC-MS characterization of phenolic composition of alimentary and cosmetic Argan oil and press cake", *J. Agric. Food Chem.*, **2005**, 53, 9122-9127
3. Z. Charrouf & D. Guillaume, "Secondary metabolites from *Argania spinosa* L. Skeels", *Phytochemistry Reviews*, **2002**, 1, 345-354
4. Z. Charrouf & D. Guillaume, "Ethnoeconomical, ethnomedical, and phytochemical study of *Argania spinosa* (L.) Skeels", *Journal of Ethnopharmacology*, **1999**, 67, 7-14