

Ricerca 



UCBM

UNIVERSITÀ CAMPUS BIO-MEDICO DI ROMA

Menu Principale 

Una rete universitaria per la banca dell'olio



Scienze Alimentazione e Nutrizione 

     

UCBM partecipa alla ricerca promossa da Ager per la rivalutazione dei prodotti di qualità

2 agosto 2016 - Valorizzare i prodotti italiani provenienti dall'oliva attraverso innovative tecniche analitiche. È questo lo scopo di VIOLIN, il progetto dell'Università Campus Bio-Medico di Roma in collaborazione con altre università italiane. Si tratta di una delle tre attività di ricerca nella filiera olivicola sostenute quest'anno da Ager, l'istituzione che mette insieme fondazioni bancarie per la ricerca agroalimentare. Per lo studio selezionato su 38 proposte candidate, è stato infatti erogato un finanziamento di 1.008.000 euro con l'obiettivo di promuovere studi sull'olio extravergine di oliva DOP volti alla tutela del made in Italy.

Partirà nell'autunno 2016 il lavoro coordinato dall'Università degli Studi di Messina, referente scientifico il prof. Luigi Mondello, coinvolgendo, oltre che UCBM, l'Università degli Studi di Roma La Sapienza, l'Università degli Studi di Bologna, l'Università degli Studi di Torino, la Fondazione Edmund Mach, l'Università degli Studi del Sannio, l'Università della Tuscia, l'Università degli Studi di Genova, l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" e l'Università degli Studi di Verona. "La finalità di questa rete interuniversitaria – ha spiegato Chiara Fanali, dell'Unità di Ricerca di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione e responsabile scientifico del progetto per UCBM – è quella di realizzare una banca dati degli oli in cui la composizione di ogni campione sarà correlata alle specifiche proprietà fondamentali per caratterizzare l'olio, come ad esempio quelle sensoriali, nutrizionali, di provenienza del prodotto".

Il progetto prevede la messa a punto di sistemi per monitorare e preservare la qualità dell'olio durante la conservazione e anche in relazione al packaging. Verrà presa in considerazione una migliore gestione e valorizzazione dei sottoprodotti della trasformazione, dai quali estrarre composti per l'industria cosmetica, farmaceutica e alimentare, in particolare per la produzione di alimenti che hanno un effetto benefico sulla salute umana. Infine, la ricerca punterà a creare nel consumatore una cultura dell'olio italiano di qualità, promuovendo una sana consapevolezza all'acquisto per supportare le produzioni di qualità. Un'attività destinata a consolidare il ruolo di un prodotto riconosciuto tra le eccellenze alimentari del nostro Paese nel mondo.

➔ [Facoltà di Medicina e Chirurgia](#)

➔ [Tutte le Ammissioni](#)

➔ [Tutti i Trasferimenti](#)

➔ [Almalaurea Triennale](#)

➔ [Almalaurea Magistrale](#)

➔ [Tutorato](#)

➔ [Diritto allo studio](#)

➔ [Rappresentanti Studenti](#)