

PILLOLE DI INNOVAZIONE PER IL SETTORE OLEARIO E PER DIFFONDERE LA CULTURA DELLA QUALITÀ

13 GENNAIO 2022 | dalle 15:30



ORGANIZZATO DA:

Progetto VIOLIN

Valorizzazione dei prodotti Italiani derivanti dall'OLivo attraverso tecniche analitiche INnovative

Università degli Studi di Messina (UNIME)

ISCRIZIONI

È NECESSARIO REGISTRARSI PREVENTIVAMENTE AL SEGUENTE LINK PER RICEVERE MAIL DI ACCESSO AL WEBINAR
<https://attendee.gotowebinar.com/register/3814526214527572750>

Il webinar si terrà sulla piattaforma GoToWebinar.
La disponibilità dei posti è limitata

Giunti al termine degli anni di attività progettuale, i partner coinvolti nel progetto VIOLIN sono lieti di condividere le ultime pillole di innovazione e di perseguire l'obiettivo di *diffondere la cultura dell'olio di qualità*.

A tal fine, verranno discusse le proprietà nutrizionali e nutraceutiche dell'olio EVO a confronto con altri oli vegetali sulla base della letteratura più recente e della questione delle *etichette a semaforo*.

Si tratterà dei componenti minori che caratterizzano la composizione dell'olio EVO, delle basi fondamentali della conservazione, in particolare di come incida sull'integrità dei *secoiridoidi*, e del metodo della *crioconservazione*.

Verranno presentati i risultati relativi a "*Artificial Intelligence Smelling Machine*" per qualificare e discriminare gli oli sulla base dell'impronta olfattiva e sullo sviluppo di dispositivi analitici portatili semplici, rapidi ed a basso costo impiegabili sul campo per la misura quantitativa di proprietà caratterizzanti gli EVOO.

PROGRAMMA

- ✓ MODERANO: Paola Dugo (UNIME), Adriana Arigò (UNIME)
- ✓ INTRODUCE: Luigi Mondello (UNIME)
- ✓ INTERVENGONO:
 - Valentina Cairo (AGER)
 - Laura Dugo (UNICAMPUS)
Valore nutraceutico dell'olio extravergine di oliva
 - Donato Creti
La conservazione: aspetti e metodi per migliorare la vita dell'olio EVO
 - Chiara Cordero (UNITO)
"Artificial Intelligence smelling machine": un naso ad intelligenza artificiale per rilevare qualità ed unicità dell'olio EVO Italiano
 - Mara Mirasoli (UNIBO)
Sensori colorimetrici portatili per la valutazione di parametri di qualità dell'olio EVO
 - Ilario Losito (UNIBA)
Influenza delle condizioni di conservazione sull'integrità dei secoiridoidi dell'olio extravergine di oliva

QUESTION TIME E CONCLUSIONI



In collaborazione con il Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti (GICA) – Società Chimica Italiana (SCI)

PER INFORMAZIONI

Adriana Arigò (UNIME)
EMAIL aarigo@unime.it
<https://www.progettoager.it>