

Le novità della ricerca per stabilizzare la torbidità dell'olio e per migliorare l'etichettatura

Il WEBINAR si terrà il 15 novembre 2021 dalle 16.30 alle 18

ORGANIZZATO DA:

COMPETITIVE - Claims of olive oil to improve the market value of the product

Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Bari, Università degli Studi di Firenze

PER INFORMAZIONI

MARTINA BARTOLOMEI

martina.bartolomei@unimi.it

<https://www.progettoager.it>



ISCRIZIONI

L'incontro si terrà su piattaforma GoToWebinar. Per partecipare è necessario iscriversi al seguente link:

<https://attendee.gotowebinar.com/register/4304655511736150031>

Il webinar presenta alcuni risultati applicativi ottenuti dal progetto COMPETITIVE.

Saranno illustrati gli studi sulla torbidità e il suo effetto sulla qualità dell'olio durante la conservazione, fornendo agli operatori protocolli operativi per evitare la perdita dei preziosi polifenoli e l'insorgere di difetti sensoriali, quali il riscaldamento e l'avvinato.

A seguire, saranno presentati i risultati di uno studio per gestire i tempi della filtrazione in maniera ottimale e in funzione della torbidità dell'olio, evitando così lo sviluppo di metaboliti microbici e, di conseguenza, l'insorgenza di antieconomici difetti sensoriali.

Infine, sarà illustrato com'è possibile migliorare l'etichettatura dell'olio extravergine di oliva grazie al nuovo "Med Index", un sistema ideato dai ricercatori del progetto e che fornisce al consumatore informazioni nutrizionali in maniera semplice, permettendo di riconoscere e premiare i prodotti sostenibili, di alta gamma e con azione salutistica. E che potrebbe trovare impiego trasversale in tutte le filiere dell'agroalimentare.

PROGRAMMA

MODERA

Prof.ssa Anna Arnoldi - Università degli Studi di Milano

- ✓ **Presentazione del progetto AGER - COMPETITIVE**
Prof.ssa Filomena Corbo - Università degli Studi di Bari
- ✓ **La torbidità dell'olio extravergine di oliva: cos'è e come si caratterizza**
Dott.ssa Carlotta Breschi - Università degli Studi di Firenze
- ✓ **Tecnologie e protocolli per la stabilizzazione dell'olio extravergine di oliva**
Dott. Lorenzo Guerrini - Università degli Studi di Firenze
- ✓ **Etichettatura nutrizionale front pack: stato dell'arte e caso specifico dell'olio extravergine di oliva**
Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo - Università degli Studi di Bari