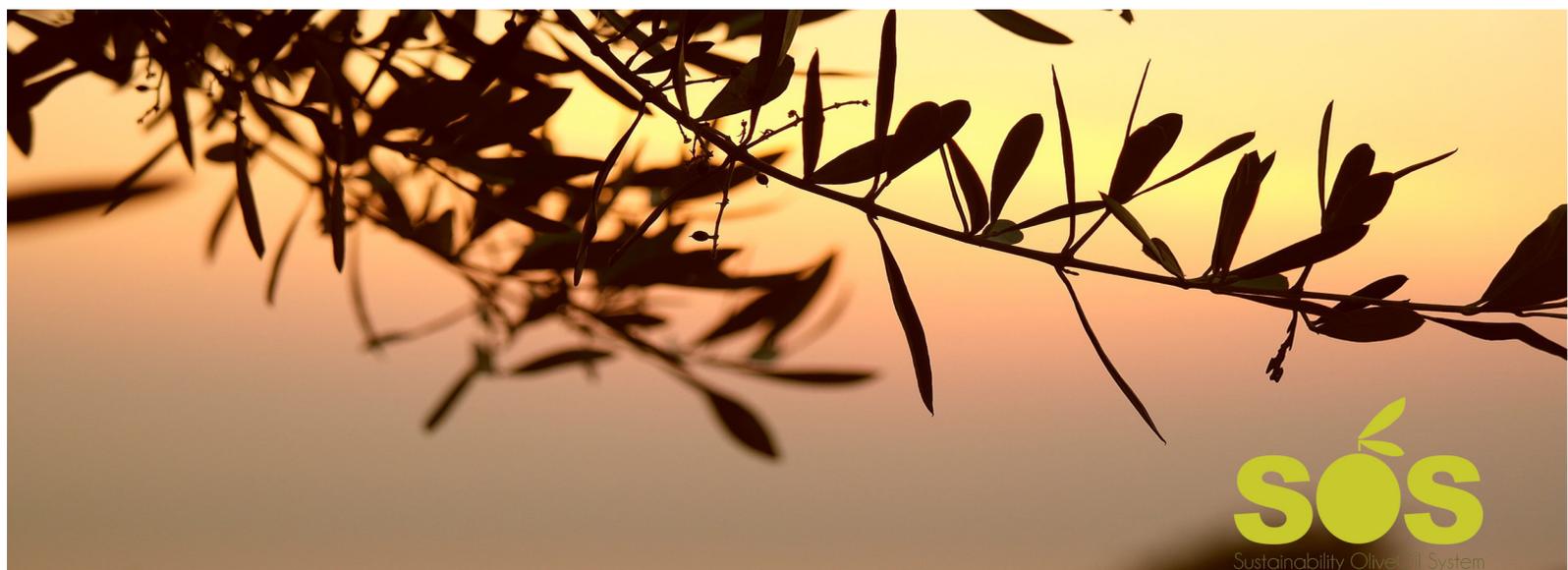


FOGLIE E SOTTOPRODOTTI DELL'OLIVO, FONTE DI SALUTE A TUTELA DELL'AMBIENTE

MERCOLEDÌ 31 MARZO E VENERDÌ 9 APRILE 2021 | ORE 16.30



Fra gli obiettivi del progetto SOS un importante ruolo è giocato dal recupero di composti ad alto valore funzionale dai sottoprodotti del frantoio con lo scopo di sviluppare ingredienti innovativi per l'arricchimento di matrici alimentari, con finalità tecnologiche e salutistiche. Nello specifico, l'attenzione è stata focalizzata su estratti ad alto contenuto fenolico ottenuti da acque di vegetazione e foglie di olivo. In due sessioni si andranno a raccontare i risultati di diverse attività di ricerca al fine di dare una visione trasversale delle opportunità tecnologiche che tali ingredienti possono rappresentare per l'industria alimentare.

Nel primo webinar saranno discussi gli aspetti tecnologici, nutrizionali e relativi all'impatto ambientale delle procedure di estrazione e di incapsulamento dei composti fenolici derivati dai sottoprodotti del frantoio, presentando inoltre alcune possibili applicazioni alimentari. L'intervento di un'azienda che sviluppa prodotti nutraceutici e dermocosmetici ottenuti da estratti vegetali derivanti dalla pianta dell'olivo contribuirà alla discussione sulle potenzialità di tali ingredienti innovativi e sull'importanza del dialogo tra Università e aziende come forza motrice di innovazione. Nel secondo webinar proseguiamo il nostro viaggio, parlando dell'impiego degli estratti fenolici nei prodotti da forno, dell'attività salutistica degli estratti provenienti dai sottoprodotti del frantoio e delle loro opportunità di mercato in funzione delle preferenze dei consumatori italiani.

ISCRIZIONI

E' NECESSARIO REGISTRARSI AI SINGOLI EVENTI UTILIZZANDO I RISPETTIVI LINK PER RICEVERE MAIL DI ACCESSO AL WEBINAR.

LA DISPONIBILITÀ DI POSTI È LIMITATA!

AI PARTECIPANTI VERRÀ RILASCIATO L'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE PREVIA VERIFICA DELLA PRESENZA DURANTE TUTTA LA DURATA DEL WEBINAR.

Per info: *Mariantonietta Porcelli* - m.porcelli@agriplansrl.it / www.progettoager.it

ENTI PARTNER DEL PROGETTO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO (DISSPA)
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO (DEFENS E DISAA)
UNIVERSITÀ DI PARMA (DISAF)
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO
CALABRIA (DIPARTIMENTO AGRARIA)
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI (DIPARTIMENTO
AGRARIA)
UNIVERSITÀ DI TERAMO (FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E
TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI E AMBIENTALI)



PROGRAMMA

31/03/21 ore 16.30

INTRODUCE: Mariantonietta PORCELLI – Agriplan Srl

MODERA : Carla Di Mattia - Università di Teramo

Federica Flamminii - Università di Teramo

Maria Paciulli - Università di Parma

La stabilizzazione di estratti di foglia di olivo tramite incapsulamento. Aspetti tecnologico-funzionali

Cristina Alamprese - Università di Milano

Utilizzo di estratti fenolici da foglie di olivo in salse per condimento

Riccardo Guidetti e Valentina Giovenzana - Università di Milano

Impatto ambientale delle preparazioni alimentari arricchite con estratti fenolici derivanti da scarti di frantoio

Interverrà Gianni Melozzi-Azienda OLEAFIT srl

portando la propria esperienza sulle potenzialità di utilizzo degli ingredienti innovativi

LINK REGISTRAZIONE:

<https://attendee.gotowebinar.com/register/8934217385269881357>

09/04/2021 ore 16.30

INTRODUCE: Mariantonietta PORCELLI – Agriplan Srl

MODERA : Antonio Piga - Università di Sassari

Maria Paciulli - Università di Parma

Estratti di foglia di olivo: ingredienti funzionali al miglioramento della stabilità ossidativa di prodotti da forno.

Anna Maria Posadino - Università di Sassari

Valutazione dell'attività antiossidante e vasculoprotettiva di estratti proveniente da prodotti di scarto della lavorazione dell'olio di oliva

Maria Angela Perito - Università di Teramo

Opportunità di mercato dei sottoprodotti e preferenze da parte dei consumatori italiani

LINK REGISTRAZIONE:

<https://attendee.gotowebinar.com/register/332415764274243341>

CIASCUN WEBINAR È VALIDO COME RICONOSCIMENTO DI CFP-CREDITI FORMATIVI PROFESSIONALI

Iniziativa realizzata con il patrocinio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari e dell'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della provincia di Sassari.

Ai sensi del Regolamento Copaf 3/2013 saranno rilasciati i relativi CFP ai Dottori Agronomi e Dottori Forestali.