



Centro Interdipartimentale di Ricerca
per la Valorizzazione degli Alimenti
Ce.R.A. Università degli Studi di Firenze

WORKSHOP

COMPETITIVE: Claims of Olive oil to IMPROVE The market Value of the product progetto AGER

Giovedì 30 gennaio 2020

Presso il blocco aule (stanza 35) via Bernardini, 6 -Polo Scientifico di Sesto Fiorentino (FI)

La partecipazione al Workshop è gratuita

9.00-9.30 Registrazioni dei partecipanti

9.30-9.40 Apertura dei lavori

9.40-10.00 Un esempio di sostenibilità nella difesa del frutto. Dott. Paolo Granchi (Terre dell'Etruria, Società Cooperativa Agricola tra Produttori).

10.00- 10.20 Olio e salute: ricerca, innovazione, comunicazione in una partnership pubblico privata virtuosa. Il progetto COMPETITIVE.- Prof.ssa Filomena Corbo (Dipartimento di Farmacia - Scienze del Farmaco, Università di Bari)

10.20-11.30 Il CeRA all'interno di COMPETITIVE. - La stabilità degli oli extra vergini di oliva: rischi e opportunità

- **10.30- 10.40** Cos'è la stabilità di un olio? - Prof. Bruno Zanoni (DAGRI - Università di Firenze).
- **10.40-11.00** Cos'è la torbidità di un olio? Caratterizzazione chimica, fisica e biologica - Dr.ssa Carlotta Breschi (DAGRI - Università di Firenze)
- **11.00-11.20** Cosa accade in conservazione all'olio torbido? Studio delle trasformazioni chimiche e biologiche - Dr. Lorenzo Guerrini (DAGRI - Università di Firenze)

- **11.20-11.30** Si può gestire la stabilità di un olio? - Prof. Alessandro Parenti (DAGRI - Università di Firenze)

11.30-11.50 Coffee break

11.50-12.40 Il CeRA all'interno di Competitive - Biofenoli, aromi, ultrasuoni e qualità dell'olio extravergine: i risultati di uno studio su oltre 100 oli

- **11.50-12.00** Il perché dei fenoli e dei volatili nella qualità dell'olio. Prof.ssa Nadia Mulinacci (Dip di NEUROFARBA - Università di Firenze).
- **12.00-12.20** Un nuovo strumento analitico per l'applicazione dell'Health Claim. Dott.ssa Maria Bellumori (Dip. di NEUROFARBA - Università di Firenze).
- **12.20-12.40** Impatto degli ultrasuoni nella produzione degli oli extravergini. Dott. Lorenzo Cecchi (Dip di NEUROFARBA - Università di Firenze).

12.40-13.00 - Valorizzazione delle proprietà nutraceutiche e salutistiche di EVOO arricchiti in polifenoli, Dott.ssa Carmen Lammi (Dip Scienze Farmaceutiche-Università di Milano).

13.00-13.30 Assaggi di bruschette con oli nuovi e chiusura dei lavori

===

Il Progetto **COMPETITIVE** è finanziato da:



**FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE**