

Come bere un bicchier d'acqua! Analisi rapide ed eco friendly sugli oli vergini di oliva

Venerdì 11 dicembre 2020 ore 16.30



ISCRIZIONI

La disponibilità di posti è limitata!

E' NECESSARIO REGISTRARSI PREVENTIVAMENTE AL SEGUENTE LINK PER RICEVERE MAIL DI ACCESSO AL WEBINAR.

<https://attendee.gotowebinar.com/register/9075338600746753548>

Ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.

A tal fine sarà verificata la presenza degli iscritti richiedenti durante tutta la durata del webinar.



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 (AGRARIA)

Università degli Studi di Sassari (Dipartimento Agraria)

Università di Teramo (Facoltà di Bioscienze)

L'olio extra vergine di oliva fonda la sua reputazione e il suo valore commerciale su caratteristiche sensoriali e nutrizionali che lo rendono unico nel panorama degli oli vegetali.

Per la continua valorizzazione di questo prodotto e per contrastare le frodi, la filiera necessita di un adeguato supporto analitico.

Il progetto S.O.S. si è posto l'obiettivo di sviluppare metodi di analisi semplici e a ridotto impatto ambientale che possano essere applicati anche in frantoio, per consentire una efficace gestione della qualità e favorirne la comunicazione ai consumatori.

Durante il webinar si parlerà di come reagenti food grade e metodiche di e-sensing possono essere impiegati nell'analisi dell'olio da olive in alternativa a metodiche complesse ed a più elevato impatto ambientale.

PROGRAMMA:

INTRODUCE **Mariantonietta Porcelli** – Agriplan Srl

MODERA **Francesco Caponio** – Resp. scientifico progetto S.O.S., Professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari presso il DiSSPA dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro

INTERVENGONO

- ✓ **Vito Paradiso**, DiSTeBA – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali - UniSalento - **Analisi dei polifenoli: verso l'impiego di reagenti food grade**
- ✓ **Ernestina Casiraghi**, DeFENS - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - UNIMI **Spettroscopia infrarossa: valutazioni rapide ed ecofriendly** –
- ✓ **Susanna Buratti**, DeFENS - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente – UNIMI **Annusare l'olio.... col naso elettronico**

CONCLUDE **Valentina Cairo** – Project Manager AGER

PER INFORMAZIONI

- ✓ **Mariantonietta PORCELLI**
- ✓ **m.porcelli@agriplansrl.it**
- ✓ **<https://www.progettoager.it>**

Il webinar è organizzato dall'Università degli Studi di Milano - DeFENS, dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro – DiSSPA ed Agriplan Srl nell'ambito delle attività di divulgazione del progetto S.O.S. sostenuto da AGER - AGroalimentare E Ricerca, Grant 2016-0105.

Agli studenti dei Corsi di laurea magistrale di UNIBA che parteciperanno al webinar e che registreranno la propria presenza, potranno essere attribuiti crediti formativi nell'ambito di quelli previsti per le "Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro"