

saperi > scuola d'assaggio

25 anni di Panel Test

Un importante appuntamento a Sanremo, nei giorni 28 e 29 settembre 2017, presso il Teatro Ariston. Due giorni per fare il punto sullo stato dell'arte e sulle possibili interazioni con altri campi di indagine scientifica. Una iniziativa della Società italiana per lo studio delle sostanze grasse

OO M



In occasione dei venti cinque anni dall'introduzione del panel test, non si poteva far altro che fare il punto della situazione. Ecco dunque una utile e preziosa iniziativa della Società italiana per lo studio delle sostanze grasse (Sissg), una realtà fondata nel dicembre 1960 dai professori Fabris, Jacini, Montefredine, Paleni, Plebani e Rigamonti, in occasione del quinto Congresso sulle sostanze grasse che si era tenuto a Bari.

Lo scopo di questa società scientifica è stato sin da subito quello di favorire e diffondere la conoscenza scientifica e tecnica delle sostanze grasse in genere; ma anche quello di riunire e mettere in contatto gli studiosi ed i tecnici specialisti che, a qualunque titolo, si interessano alle sostanze grasse.

Ecco allora un importante appuntamento a Sanremo, nei giorni 28 e 29 settembre 2017, presso il Teatro Ariston. Si tratta di due giorni pensati per fare il punto sullo stato dell'arte e sulle possibili interazioni con altri campi di indagine scientifica.

Il convegno si incentra sul seguente tema "1991-2017: il Panel test compie 25 anni, stato dell'arte e possibili interazioni con altri campi di indagine scientifica". Molto ricco e stimolante il programma.

Giovedì 28 Settembre 2017

14.00 Registrazione partecipanti

14.30 Saluti delle Autorità

15.30 Andrea Giomo, consulente Coi

Panel test, origine ed evoluzione: recenti orientamenti in seno al Consiglio Olivicolo Internazionale

16.00 Juan Ramon Izquierdo, Departamento de Análisis de Aceites y Grasas Laboratorio Arbitral Agroalimentario, Madrid

Panel test: what is and what it means. how it's applied in Spain

16:30 Coffee Break

17.00 Paolo Brogi, Castel Del Chianti - Firenze

Il panel test: uno strumento di valorizzazione

17.30 Anna Cane, Marzia Migliorini Carapelli Firenze SpA - Firenze

L'importanza dell'analisi sensoriale nel controllo di qualità di un'azienda olearia: aspetti applicativi del panel test e prime esperienze di analisi strumentale

18.00 Chiusura dei lavori della prima giornata

Venerdì 29 Settembre 2017

09.00 Lanfranco Conte & Erica Moret, Università di Udine - DI4A

Ricerca di modelli matematici per la descrizione dei difetti: "deconvoluzione" dei picchi e chemometria.

09.30 Sonia Esposto & Maurizio Servili, Università di Perugia

L'aroma dell'olio extra vergine di oliva: effetto delle variabili agronomiche e tecnologiche

10.00 Stefania Vichi, Universitat de Barcelona

Impact aroma compounds in virgin olive oil: toward a definition of chemical markers of sensory characteristics

10.30 Coffee Break

11.00 Diego Garcia Gonzales, Instituto de la Grasa CSIC-Sevilla

Integrating knowledge from flavor chemistry and sensory assessment: towards the chemical definition of attributes

11.30 Martina Fortini, Chiara Cherubini, Lorenzo Cecchi, Analytical Firenze

SPME-GC-MS: vantaggi dell'utilizzo di un metodo multistandard interno per la quantificazione dei composti organici volatili degli oli d'oliva vergini

12.00 Angelo Faberi, ICQRF Roma & Luciana di Giacinto, CREA Città Sant'Angelo

Corrispondenza tra Etil Esteri e Panel Test quali strumenti per il controllo della qualità degli oli extra vergini d'oliva

12.30 Light lunch break

14.00 Tullia Gallina Toschi, Alessandra Bendini, Università di Bologna; Diego Garcia Gonzales, Instituto de la Grasa y Derivados Sevilla

La ricerca collaborativa del progetto Horizon 2020 OLEUM per il Quantitative Panel test

15.00 Lucio Carli, Chair person of ONAoo Imperia

Articolazioni e prospettive dell'analisi sensoriale degli oli da Oliva alla Luce dell'esperienza maturata e degli studi più recenti

15.30 Closing remarks and farewell addresses

INFO

Comitato organizzatore: Lucio Carli, Alissa Mattei, Gianni Morchio, Onaoo, Chiara Olivi, Mario Renna

La tassa d'iscrizione dovrà essere corrisposta tramite bonifico bancario a SISSG, coordinate bancarie BANCA PROSSIMA - FILIALE DI MILANO - 20121 PIAZZA PAOLO FERRARI 10 - IBAN IT04R0335901600100000119658, riportando "ISCRIZIONE CONGRESSO DI SANREMO" come causale.

Socio SISSG, Member EFL: 140 €

Non Socio SISSG Not Member EFL: 170 €

Studenti, Dottorandi, Borsisti: 90 €

La richiesta di iscrizione va indirizzata a: sissg-sanremo@gmail.com oppure a tesoriere.sissg@fastwebnet.it

La foto di apertura è di Luigi Caricato

OO M - 08-08-2017 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)