

SISSG OLI e GRASSI ALIMENTARI INNOVAZIONE e SOSTENIBILITÀ NELLA PRODUZIONE E NEL CONTROLLO

Golden sponsors



Silver sponsors



Bronze sponsors



www.sissg.it ✉ sissg@sissg.it

Visita il sito sissg.it per tutte le informazioni relative a come raggiungere il convegno, la lista degli hotel e altri approfondimenti utili
SCANSIONA IL QR CODE



CON IL PATROCINIO DI



PERUGIA Giugno 15 - 17 2022

PROGRAMMA

SISSG
OLI e GRASSI
ALIMENTARI
INNOVAZIONE
e SOSTENIBILITÀ
NELLA PRODUZIONE E NEL CONTROLLO

SISSG OLI e GRASSI ALIMENTARI INNOVAZIONE e SOSTENIBILITÀ NELLA PRODUZIONE E NEL CONTROLLO

Mercoledì 15 Giugno

13:30 > 14:30 Registrazione

14:30 > 15:00
Presentazione del Congresso ed indirizzi di saluto

15:00 > 15:40 Ergonul P.G.
Oli si semi pregiati di pressione, aspetti di mercato e rischio di contaminazione nella filiera produttiva

15:40 > 16:10 Coffee Break

16:10 > 16:30 Bondioli P. - Calderari I.
Oli di semi di pressione: stato dell'arte dal punto di vista normativo

16:30 > 16:50 Di Matteo G.
A multi-methodological approach for the hemp seed oils characterization *

16:50 > 17:10 Stillavati R.
Produzione dell'olio di avocado mediante l'impiego della tecnologia molitoria e successiva separazione dell'olio con decanter

17:10 > 17:30 Benincasa C. - et al.
Composizione biochimica e proprietà antiossidanti dell'olio di semi di dattero (Phoenix dactylifera L) algerino

17:30 > 17:50 Cardenia V. - et al.
Caratterizzazione lipidica di un olio medievale delle Valli Occitane: l'olio di "marmotta"

17:50 > 18:10 Caponio F. - et al.
Grano duro: un germe di sostenibilità

18:10 > 19:00 Assemblea SISSG

Giovedì 16 Giugno

9:00 > 10:00 Premio Fachini Giovanni Lercker
Evoluzione delle ricerche sulle frodi nel settore delle sostanze grasse, dei lipidi e degli alimenti in generale

10:00 > 11:00 Premio Fachini Konrad Grob
Il mio viaggio attraverso la gascromatografia capillare

11:40 > 11:30 Coffee Break

11:30 > 11:50 Alexandrescu L. - et al.
Gli ultimi sviluppi degli standard EU di marketing dell'olio di oliva

11:50 > 12:10 Camin F. - et al.
Spettrometria NMR per l'autenticazione dell'olio extra vergine di oliva

12:10 > 12:30 Di Giovacchino L.
L'oleificio moderno: efficienza estrattiva, qualità dell'olio, diversificazione e sostenibilità ambientale

12:30 > 13:10 Pranzo

13:10 > 14:30 Aprea E. - et al.
Metodi dinamici sensoriali e strumentali per indagare la qualità percepita degli oli extra vergini di oliva

14:30 > 14:50 Keceli TM.
Nuove tecnologie di processo e analisi di controllo qualità dell'olio extra vergine di oliva con approccio multivariato

14:50 > 15:10 Spano M. - et al.
Un modello chemiometrico¹H NMR per la classificazione di oli extra vergini italiani

Sessione poster

Pellerino M. et al.
Sviluppo di metodi rapidi e non distruttivi per la determinazione della composizione chimica e della coerenza con l'etichettatura dell'olio extra vergine

Fiorenza M. et al.
Definizione di marker analitici dell'origine geografica di oli vergini di oliva basati sulla valutazione di componenti minori con particolare riferimento ai componenti volatili

Panni F. et al.
HS-GC-IMS e SPME-GC-FID: Metodi di screening e "targeted" per la classificazione degli oli vergini di oliva a supporto del panel test, mediante studio della frazione volatile.

15:10 > 15:30 Clodoveo ML. - et al.
Indice Med per etichettatura dei cibi per promuovere l'aderenza alla dieta mediterranea per incoraggiare i produttori a fare prodotti più salutari e sostenibili : il caso di studio dell'olio extra vergine di oliva

15:30 > 15:50 Casadei E. - et al.
Un metodo armonizzato multi analita SPME GCFID or GC-MS per misurare i composti volatili negli oli vergini di oliva : qualche evidenza per il processo di validazione

15:50 > 16:10 Giomo A. - et al.
Flavourspec® Machine Learning le nuove frontiere nel supporto strumentale all'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva

16:10 > 16:45 Coffee Break

16:45 > 17:05 Serani A.
Relazione tra composti volatili e le caratteristiche organolettiche degli oli extra vergini di oliva

17:05 > 17:25 Giomo A. - et al.
Studio di un modello predittivo di shelf life di olio extra vergine di oliva in bottoiglia attraverso la valutazione delle molecole odorose dello spazio di testa

17:25 > 17:45 Cecchi L. - et al.
Analisi dei composti volatili: un potente strumento multivariato per la valutazione della qualità dell'olio evexrrgai ne di oliva

17:45 > 18:05 Selvaggini R. - et al.
Caratterizzazione geografica degli oli vergini di oliva mediante analisi dei composti volatili dello spazio di testa (HS-SPME-GC-MS)

18:05 > 18:30 Dibattito

Cena

Mercatante D. et al.
Valorizzazione delle acque reflue di frantoio attraverso la produzione di un estratto ricco in fenoli e suo utilizzo per la formulazione di prodotti carnei a basso contenuto di nitrati

De Santis A. - et al.
Studio della validità temporale del claim salutistico dei polifenoli in olio extra vergine di oliva

Esposto S. - et al.
Applicazioni in campo alimentare di nuovi ingredienti ottenuti dalla acque di vegetazione dele olive

Valli E. - et al.
Valorizzazione della sansa : metodi sostenibili per estrarre i composti fenolici

Venerdì 17 Giugno

9:00 > 9:20 Bernardini M. Bernardini A.
Riduzione dei contaminanti 3-MCPD e GE presenti negli oli alimentari

9:20 > 9:40 Schulz C.
Sistemi di vuoto efficienti e amici dell'ambiente

9:40 > 10:00 Veneziani G. - et al.
Tecnologia del vuoto applicata all'estrazione meccanica dell'olio vergine di oliva

10:00 > 10:20 Ciuffarin F. - et al.
Effetto del contenuto di polifenoli e della tipologia di gelificante sulla struttura di oleogel a base di olio extra vergine di oliva

10:20 > 11:00 Tessitori A. et al.
Innovazione nella filtrazione degli oli vegetali

11:40 > 11:30 Coffee Break

11:20 > 12:00 Gallina Toschi T. - et al.
Comparazione di tre differenti metodi per la quantificazione dell'idrossitorosolo e tirosolo negli oli di oliva in relazione all'health claim

12:00 > 12:20 Menegoz-Ursol L. - Moret S.
Preparazione del campione a basso consumo di solvente per la determinazione ad alta sensibilità di MOSH e MOAH negli oli vegetali

12:20 > 12:40 Carretta A. - Ventre C.
Automazione dell'analisi degli oli d'oliva

12:40 > 13:00 Peroni D. - et al.
Avanzamento dell'analisi MOSH/MOAH per speciazione e identificazione di contaminanti

13:00 > 13:20 Fine dei lavori

Naviglio D. - et al.
Analisi dei trigliceridi, colesterolo, esteri delle cere e sterili esteri nei cibi attraverso colonna capillare Restek 65 TG-HT e analisi degli acidi grassi come fenetilesteri con HPLC

Stefanucci A. - et al.
Analisi dei fenoli e attività biologica in vitro di pasta e oli di semi di vinacciolo derivato da Vitis vinifera L. cv Montepulciano d'Abruzzo

Benincasa C. - et al.
Caratterizzazione di nuovi lipofenoli nell'olio d'oliva e nei suoi prodotti secondari

Bendini A. - et al.
Oli aromatizzati per coestrazione di olive , pepe nero e arance o sansa: caratterizzazione della composizione, delle proprietà sensoriali ed aspetti di sostenibilità