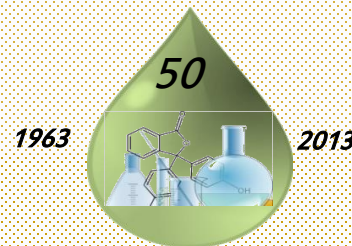




In verde i link

Accademia dei Georgofili - Sezione Centro-Est

CONVEGNO NAZIONALE



“Dal 1963 al 2013, da Umberto Pallotta, Pompeo Capella e Edoardo Turchetto in poi: i lipidi in 50 anni di ricerca”

(Chi non conosce la storia è costretto a riviverla)

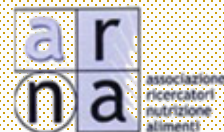
Progetto PRIN 2009:

Tecnologie innovative, qualità e tipicità degli oli vergini italiani da seme e da frutto

Innovative technologies, quality and typicality of Italian virgin oils from seeds and fruits

Aula Magna - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali Università Politecnica delle Marche

Ancona, 10-11 Ottobre 2013



Comitato Scientifico

N. G. Frega, D. Pacetti, Consiglio Direttivo Sez. Centro-Est Accademia dei Georgofili

Segreteria Organizzativa

Prof. N. G. Frega, Dott.ssa D. Pacetti E-mail: [n.g.frega@univpm.it](mailto:n.g.frega@univpm.it), [d.pacetti@univpm.it](mailto:d.pacetti@univpm.it)

PROGRAMMA

Giovedì 10 Ottobre 2013

14.30 Indirizzi di salute

M. Pacetti, Magnifico Rettore, Università Politecnica delle Marche  
B. Mezzetti, Direttore Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali

14.45

I lipidi in 50 anni di ricerca

G. Lercker, Univ. Bologna; M. Cocchi, Univ. Bologna; N. G. Frega, Univ. Polit. delle Marche

Venerdì 11 Ottobre 2013

9.30

PRIN 2009

“Tecnologie innovative, qualità e tipicità degli oli vergini italiani da seme e da frutto”

Presiede: N. G. Frega, Responsabile Nazionale del Progetto

Unità Operativa Univ. Milano

Applicazione della spettroscopia IR alla classificazione di oli vergini di oliva  
E. Casiraghi, C. Alamprese

Prestazioni di oli vergini di girasole a diverso livello di insaturazione durante la frittura ad immersione

M. Rossi, C. Alamprese, S. Ratti

10.10

Unità Operativa Univ. Bologna

Indagine sull'efficacia dell'eccitazione meccanica applicata alla pasta di olive in fase di gramolatura per aumentare l'estraibilità dell'olio attraverso sistemi a vibrazioni soniche ed ultrasoniche

T. Gallina Toschi

Studio di sistemi di misura dei parametri qualitativi di base e compositivi, fondati sull'interazione dei campi elettromagnetici con i prodotti oleari

A. Berardinelli

Individuazione di descrittori sensoriali specifici per oli di girasole e di nocciola spremuti a freddo o vergini e messa a punto di idonee schede di profilo

A. Bendini

11.10

Unità Operativa Univ. Napoli

Profili sensoriali ed aromatici in oli extravergini di oliva tipici e oli di nocciola di pressione

R. Sacchi, A. Paduano, D. Della Medaglia, A. Genovese e M. L. Ambrosino

11.30

Unità Operativa Univ. Politecnica delle Marche

Aspetti della qualità dell'olio extravergine di oliva fra tradizione ed innovazione  
E. Boselli, F. Fiori, M. Falcone, M. Balzano, N. G. Frega

Approccio tecnologico innovativo nella produzione degli oli di semi

M. Mozzon, D. Pacetti, N. G. Frega

12.30

DANI, A Scent Of Future

Innovative compact high speed time of flight ms platform for high sample throughput GC MS analyses. benefits and performances for the F&F industry

G. Aragona, D. Cavagnino

12.50 Chiusura dei lavori

