

### Sede del Convegno

Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali  
Polo Universitario di Monte Dago  
Via Brece Bianche - 60131 Ancona

### 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  
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali  
Università Politecnica delle Marche  
Via Brece Bianche - 60131 ANCONA  
Tel. 0712204924 - 0712204307 - fax 0712204980  
E-mail: [n.g.frega@univpm.it](mailto:n.g.frega@univpm.it), [d.pacetti@univpm.it](mailto:d.pacetti@univpm.it)

### Sistemazione Alberghiera:

Si prega di provvedere direttamente.

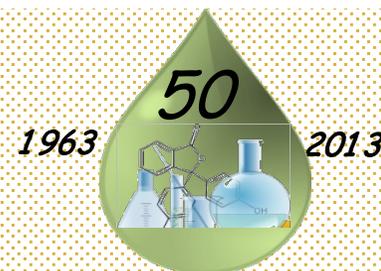
Alcuni Hotel consigliati:

Grand Hotel Passetto****	tel 071 31307
Grand Hotel Palace****	tel 071 201813
nH Hotel****	tel 071 201171
Hotel Fortuna***	tel 071 42663
Hotel Della Rosa***	tel 071 41388
Hotel Italia**	tel 071 42607



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)*

*Progetti:*

*PRIN 2009 e Industria 2015  
(Made in Italy)*



SOCIETÀ INTERNAZIONALE  
DELL' OLIO DI OLIVA E SALUTE



Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali  
Università Politecnica delle Marche  
**Ancona, 10-11 Ottobre 2013**

Giovedì 10 Ottobre 2013

14.30 *Indirizzi di saluto*

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

14.45 **1° Sessione****I lipidi in 50 anni di ricerca**

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

16.10 **2° Sessione** **Industria 2015 (Made in Italy)**

**“Trasferimento di un modello di alimentazione funzionale nella filiera agro-alimentare (suino, pollo e coniglio), con miglioramento del benessere animale e studio di componenti nutrizionali funzionali al miglioramento della salute dell’Uomo”**

Presiedono: G. Lercker, M. Cocchi, N. G. Frega

**Unità Operativa GIMA S.P.A.**

*Influenza della tecnologia di refrigerazione dei mangimi sulla prevenzione dei processi ossidativi*

C. Cavallucci, D. Beghelli, G. Della Casa, R. Ficca, T. Farioli, A. Giulliani

**Unità Operativa Univ. Perugia**

16.30 *Impiego di Rosmarinus officinalis e Origanum vulgare nella dieta del broiler: valutazione delle prestazioni infra vitam e della qualità della carne*

M. Trabalza

**Unità Operativa CRA-SUI**

16.50 *Diete a basso contenuto lipidico integrate con acido linoleico coniugato nell'alimentazione del suino pesante: effetti sulla composizione acidica del lardo*

G. Della Casa, C. Cavallucci, V. Faeti, A. Marino, G. Marchetto, D. Bochicchio

17.10 **Unità Operativa Univ. Camerino**

*Metabolismo lipidico e percezioni sensoriali nelle carni di suino alimentato con fitoderivati (Origanum vulgare L. e/o Rosmarinus officinalis)*

D. Beghelli, L. Bailletti, C. Cavallucci, S. Ferraro, P. Polidori

17.30 **Unità Operativa Mignini & Petrini**

*Effetto dell'integrazione alimentare di differenti estratti vegetali contenenti composti fenolici nel coniglio: prestazioni produttive e qualità della carne*

R. Cardinali, A. Dal Bosco, C. Mugnai, S. Mattioli, S. Ruggeri,  
A. Dalle Zotte, A. Sartori, M. Cullere, C. Castellini

17.50 **Unità Operativa INRCA Ancona**

*Il modello del siero post-prandiale: un interessante “tool” per le sperimentazioni in vitro di nutrienti e i loro effetti sulla salute umana*

F. Piacenza, M. Malavolta, L. Costarelli, R. Giacconi, A. Basso, E. Mocchegiani

18.10 **Unità Operativa Univ. Politecnica delle Marche**

*Gli acidi grassi nelle carni e nei prodotti trasformati*

D. Pacetti, M. Balzano, R. Gagliardi, M. Mozzon, N. G. Frega

Venerdì 11 Ottobre 2013

9.30 **3° Sessione****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

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

M. Rossi

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 sonore 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

12.10 **4° Sessione****PSR Marche 2007-2013, progetto macrofiliera**

**“Sviluppo di nuovi processi della macrofiliera lattierocasearia”**

**Unità Operativa Cooperlat**

*Lo stato dell'arte*

P. Fabiani, F. Luconi, G. Cinti

12.30 *Chiusura dei lavori*