

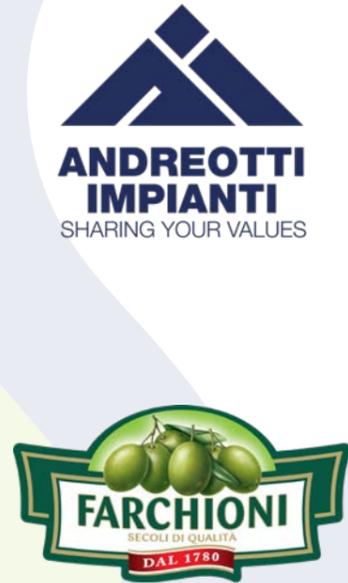
SISSG OLI e GRASSI ALIMENTARI INNOVAZIONE e SOSTENIBILITÀ NELLA PRODUZIONE E NEL CONTROLLO

 **SISSG**
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE
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:



Golden sponsors



Silver sponsors



Bronze sponsors



ITALIANO



CON IL PATROCINIO DI



Giugno 15 - 17 2022

PERUGIA Complesso monumentale di San Pietro Borgo XX Giugno n°74
Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali (DSA3), Università di Perugia

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

PROGRAMMA

LEGENDA TEMI: ■ Olio di semi ■ Olio d'Oliva ■ Olio d'oliva sostanze volatili ■ Tecnologia ■ Analitica ■ Premio Stefano Falchini ■ Sessioni poster

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

Giugno 15 - 17 2022

PERUGIA Complesso monumentale di San
Pietro Borgo XX Giugno n°74
Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed
Ambientali (DSA3), Università di Perugia

Mercoledì 15

13:30 > 14:30 **Registrazione**

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

15:00 > 15:40 Ergonul P.G.
Oli di 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.
Un approccio multimetodologico per la caratterizzazione degli oli di semi di canapa

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

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

11:00 > 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 > 14:10 **Pranzo**

14:10 > 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 multi-variato

14:50 > 15:10 Spano M. - et al.
Un modello chemiometrico 1H NMR per la classificazione di oli extra vergini italiani

Sessione poster

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

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

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

Sordini B. - et al.
Applicazioni in campo alimentare di nuovi ingredienti ottenuti dalle acque di vegetazione delle olive

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

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 GC-FID o 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 > 16:40 **Coffee Break**

16:40 > 17:00 Serani A.
Relazione tra composti volatili e le caratteristiche organolettiche degli oli extra vergini di oliva

17:00 > 17:20 Giomo A. - et al.
Studio di un modello predittivo di shelf life di olio extra vergine di oliva in bottiglia attraverso la valutazione delle molecole odorose dello spazio di testa

17:20 > 17:40 Cecchi L. - et al.
Analisi dei composti volatili: un potente strumento multi-variato per la valutazione della qualità dell'olio extravergine di oliva

17:40 > 18:00 Selvaggini R. - et al.
Caratterizzazione geografica degli oli vergini di oliva mediante analisi dei composti volatili dello spazio di testa (HS-SPME-GC-MS)

18:00 > 18:30 **Dibattito**

Cena

Fiorini D. - et al.
Oli funzionali attraverso l'arricchimento di oli d'oliva e oli di semi raffinati trattati con acque di vegetazione

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 nitriti

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

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

Venerdì 17

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 > 10:40 Tessitori A. et al.
Innovazione nella filtrazione degli oli vegetali

10:40 > 11:10 **Coffee Break**

11:10 > 11:30 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

11:30 > 11:50 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

11:50 > 12:10 Carretta A. - Ventre C.
Automazione dell'analisi degli oli d'oliva

12:10 > 12:30 Peroni D. - et al.
Avanzamento dell'analisi MOSH/MOAH per speciazione e identificazione di contaminanti

12:30 > 13:00 **Dibattito e fine dei lavori**

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

Naviglio D. - et al.
Analisi dei trigliceridi, colesterolo, esteri delle cere e steroli 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