



**Centro Interdipartimentale di Ricerca
per la Valorizzazione degli Alimenti
Ce.R.A. Università degli Studi di Firenze**

Programma Giornata divulgativa progetto AGER

COMPETiTiVE: Claims of Olive oil to iMProVE The market ValuE of the product

Giovedì 30 gennaio 2020

Presso il blocco aule (stanza 35) via Bernardini, 6 -Polo Scientifico di Sesto Fiorentino (FI)

9.00-9.30 Registrazioni dei partecipanti

9,30-9-40 Apertura dei lavori

9.40-10.00 Un esempio di sostenibilità nella difesa del frutto. Dott. Paolo Granchi
(Terre dell'Etruria)

10.00- 10.20 Olio e salute: ricerca, innovazione, comunicazione in una partnership
pubblico privata virtuosa. Il progetto COMPETiTiVE.- Prof.ssa Corbo (Università di Bari)

10.20-11.30 Il CeRA all'interno di COMPETiTiVE. - La stabilità degli oli extra
vergini di oliva: rischi e opportunità

- 10.30- 10.40 Cos'è la stabilità di un olio? - Prof. Bruno Zanoni (DAGRI - Università di Firenze)
- 10.40-11.00 Cos'è la torbidità di un olio? Caratterizzazione chimica, fisica e biologica - Dr.ssa Carlotta Breschi (DAGRI - Università di Firenze)
- 11.00- 11.20 Cosa accade in conservazione all'olio torbido? Studio delle trasformazioni chimiche e biologiche - Dr. Lorenzo Guerrini (DAGRI - Università di Firenze)
- 11.20-11.30 Si può gestire la stabilità di un olio? - Prof. Alessandro Parenti (DAGRI - Università di Firenze)

11.30-11.50 Coffee break

11.50-12.40 Il CeRA all'interno di Competitive - Biofenoli, aromi, ultrasuoni e qualità dell'olio extravergine: i risultati di uno studio su oltre 100 oli

- 11.50-12.00 Il perché dei fenoli e dei volatili nella qualità dell'olio. Prof.ssa Mulinacci (NEUROFARBA - Università di Firenze).
- 12.00-12.20 Un nuovo strumento analitico per l'applicazione dell'Health Claim. Dott.ssa Bellumori (NEUROFARBA - Università di Firenze).
- 12.20-12.40 Impatto degli ultrasuoni nella produzione degli oli extravergini. Dott. Cecchi (NEUROFARBA - Università di Firenze).

12.40-13.00 - Valorizzazione delle proprietà nutraceutiche e salutistiche di EVOO arricchiti in polifenoli, Dott.ssa Carmen- Lammi (Dip Scienze Farmaceutiche - Università di Milano).

13.00-13.30 Assaggi di bruschette con oli nuovi e chiusura dei lavori