



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



MASTER UNIVERSITARIO DI II LIVELLO IN
ANALISI CHIMICHE E CHIMICO-TOSSICOLOGICHE FORENSI
CICLO DI SEMINARI

AUTENTICITÀ DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI IN RELAZIONE A POSSIBILI FRODI

GIOVEDÌ 11 APRILE 2019 | ore 14-18

AULA 2 - COMPLESSO UNIONE | VIA AZZO GARDINO, 33 BOLOGNA

PROGRAMMA

- ORE 14.00 Saluto delle Autorità e del **Prof. Stefano Girotti**, Direttore del Master
Apertura lavori. Introduce e coordina: **Prof. Dora Melucci**, Università di Bologna
- ORE 14.15 **Nuove soluzioni analitiche per il controllo di autenticità di olio d'oliva**
Prof. Tullia Gallina Toschi, Università di Bologna
La Prof. Gallina Toschi è coordinatrice del progetto quadriennale EU H2020 OLEUM, avviato nel 2016. Venti partner esperti, provenienti da 15 Paesi, utilizzano un approccio transdisciplinare su alcune aree chiave di importanza per l'autenticità e la qualità dell'olio d'oliva: aspetti legislativi e normativi e ricerca e sviluppo di nuovi metodi analitici strumentali e sensoriali. Il progetto sta mettendo a punto e validando metodi analitici innovativi, condivide i risultati in una piattaforma comune (banca dati OLEUM) e sta costituendo un'ampia comunità di istituzioni coinvolte nel settore dell'olio d'oliva (Rete OLEUM). Si darà qui una panoramica di tali metodi e strumenti di difesa dalle frodi.
- ORE 15.20 **Autenticità di spezie, vini e caffè: metodi chemiometrici e analisi chimiche strumentali**
Dott. Fernando Gottardi, Laboratorio controllo Qualità, COOP ITALIA, Bologna
Nella grande distribuzione, le frodi alimentari, i sequestri di merce non conformi da parte dei NAS continuamente generano scandali veri o mediatici che allarmano i consumatori. Evidentemente, esiste un'economia sommersa basata sulla frode! Si mostreranno qui metodiche analitiche e chemiometriche, rapide e possibilmente non distruttive, utili al fine di identificare le frodi in filiere di alimenti come: vino, spezie, caffè.
- ORE 16.25 **Autenticità alimentare: controllo dell'adulterazione di prodotti delle api**
Dott. Giorgia Serra, CREA, sezione apicoltura, Bologna
Rispettare la legge italiana per verificare la qualità dei prodotti delle api è oneroso, perché richiede la misura di numerosi parametri chimico-fisici. La presentazione mostrerà le tecniche di controllo e analisi più adatte in apicoltura. Vengono proposti esempi relativi al miele e alla cera d'api.
- ORE 17.30 Discussione e chiusura dei lavori

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Dr. Francesco de Laurentiis
Dipartimento di Chimica "G. Camician"
Alma Mater Studiorum - Università di Bologna
Via Selmi, 2 Bologna
E-mail: francesco.de6@unibo.it
Cell. 338 7795368 | Tel. 051 2099586

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Pierpaolo Carlino
FONDAZIONE ALMA MATER
AREA ALTA FORMAZIONE
051 2091979
p.carlino@fondazionealmamater.it



CON IL PATROCINIO DI



CON IL CONTRIBUTO DI

