

CHIMICA BIOANALITICA PER LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EVO

13 Luglio 2021 | dalle 16:30



ORGANIZZATO DA:

Progetto VIOLIN

Valorizzazione dei prodotti Italiani derivanti dall'Olivo attraverso tecniche analitiche INnovative

*Alma Mater Studiorum - Università di Bologna (UNIBO)
Università di Roma La Sapienza (UNIROMA1)*

ISCRIZIONI

È NECESSARIO REGISTRARSI PREVENTIVAMENTE AL SEGUENTE LINK PER RICEVERE MAIL DI ACCESSO AL WEBINAR

<https://eventi.unibo.it/bioanalitica2021/registration-form-webinar-violin>

Il webinar si terrà sulla piattaforma Webex.

Il webinar è volto ad illustrare alcune innovazioni in campo bioanalitico per la caratterizzazione di composti bioattivi negli oli extra vergine di oliva.

Verrà presentato il progetto Violin e la nuova App Violin.

Verrà fornita una panoramica di alcuni recenti risultati ottenuti nell'ambito del progetto Violin, al fine di illustrare le potenzialità della chimica bioanalitica nel settore oleario, dallo sviluppo di metodi rapidi per la determinazione sul campo dei parametri di qualità dell'olio EVO, alle applicazioni della spettrometria di massa per la valutazione delle sue molecole bioattive, ai nuovi approcci per la caratterizzazione organolettica.



In collaborazione con il Gruppo Divisionale di Bioanalitica, Divisione di Chimica Analitica – Società Chimica Italiana (SCI)

PER INFORMAZIONI

Mara Mirasoli (UNIBO), Chiara Cavaliere (UNIROMA1)
EMAIL mara.mirasoli@unibo.it; chiara.cavaliere@uniroma1.it
<https://www.progettoager.it>

PROGRAMMA

- ✓ **MODERANO:** Mara Mirasoli (UNIBO), Chiara Cavaliere (UNIROMA1)
- ✓ **INTRODUCE:** Adriana Arigò (UNIME)
VIOLIN, LA SINFONIA DELLA QUALITÀ
- ✓ **INTERVENGONO:**
 - Riccardo Loberti (AGER - AGroalimentare E Ricerca)
 - Donato Calabria (UNIBO)
Chemosensori portatili per la valutazione in situ dei parametri di qualità degli Oli Extravergine di Oliva
 - Carmela Maria Montone (UNIROMA1)
L'Olio Extra Vergine di Oliva italiano, un patrimonio da valorizzare: dai seleno-amminoacidi ai lipidi
 - Ilario Losito (UNIBA)
La spettrometria di massa con scambio H/D svela la presenza di tautomeri enolici stabili dei secoiridoidi bioattivi negli Oli Extravergine di Oliva
 - Eugenio Aprea (FEM)
Nuovi strumenti sensoriali e strumentali per cogliere l'aroma degli Oli Extravergine di Oliva italiani
- ✓ **QUESTION TIME E CONCLUSIONI**