

CONGRESSO SISSG 2026 ROMA HOTEL QUIRINALE

17 Novembre 2026		18 Novembre 2026	
13:00	Registrazione partecipanti		3a Sessione -Sessione - Oli d' oliva: attualità, innovazione e sostenibilità – Presidenza M.Servili & T. Gallina Toschi
14:00	Apertura congresso, saluti	09:00	Servili New trends in the mechanical extraction of virgin olive oils
	1a Sessione - Qualità e sostenibilità degli oli e grassi di tendenza Presidenza: L. Conte & A.Cane	09:30	Casadei Valutazione di miscele standard come materiali di riferimento per il metodo SPME-GC-FID/MS (COI/T.20/Doc. No. 37)
14:30	Gallina Toschi	09:50	Costagli Application of Oil Booster Technology for oil extraction from oily fruit pulps.
15:00	Banni Impatto della composizione dei grassi alimentari sulla flessibilità metabolica.	10:10	Brkić Bubola
15:20	Cardenia Instabilità dei 7-cheto isomeri degli steroli durante la saponificazione a freddo: implicazioni sulla qualità analitica degli oli e dei grassi	10:30	Pausa caffè
15:40	Relazione call for paper	11:15	Calligaris Olive stones: an attractive source of structuring and health promoting materials for food applications
		11:45	Sardella Biometano da residui derivanti da attività alimentari e agroindustriali
16:00	Pausa caffè	12:05	Kalogianni <i>“Valorisation of common and uncommon fish by-products of the mediterranean sea for fish-oil production</i>
		12:25	Relazione call for paper
	2a Sessione - Strategie e tecnologie innovative per l'estrazione e la raffinazione e la qualità degli oli e dei grassi Presidenza P. Bondioli & G. Morchio	12:45	Relazione call for paper
16:30	De Corti Distillazione Short Path nella tecnologia delle sostanze grasse: esempi pratici e potenzialità di sviluppo	13:05	Pranzo a buffet
17:00	Baldini Stripping nel processo di raffinazione per la riduzione di contaminanti, in particolare dei MOSH e MOAH		
17:20	Tessitori Nuove tecnologie di filtrazione nella raffinazione degli oli vegetali alimentari	14:30	Incontro con le Società Scientifiche dei Lipidi dell'area UE Mediterranea Moderatore L. Conte

17:40	Stillavati Olio di Avocado: nuove tecnologie applicate all'estrazione degli oli da frutti esotici		Conte (SISSG I)
18:00	Leone Enhancing Avocado Oil Extraction through Vacuum Malaxation: Experimental Assessment of a Laboratory-Scale Prototype Using <i>Hass</i> Avocados from Puglia Region		Brkić Bubola / Koprivnjak (Institute Agriculture Porec / University Rijeka HR)
			Kalogianni (Greek Lipid Forum Thelassoniki GR)
			Garcia – Gonzales (CSIC Sevilla S)
18:20	Assemblea soci SISSG		
			Villeneuve (SFEL Montpellier F)
			Carrere (GERLI Montpellier F)
20:30	Cena Sociale	17:00	Conclusioni e chiusura del Congresso

BOZZA DRAFT