

Il costante avanzamento delle conoscenze scientifiche e delle applicazioni tecnologiche che da esse derivano ha guidato la scelta degli argomenti del **Congresso SISSG 2026** che dedicherà spazio a oli di recente apparizione sul mercato, così come a nuovi approcci di estrazione e raffinazione sviluppati tenendo in debito conto la conservazione della qualità dei prodotti, ma anche la riduzione degli scarti e l'utilizzo dei sottoprodotti in un'ottica di sostenibilità.

L'Italia è al centro del **Mediterraneo** ed è sembrato utile organizzare un incontro con chi in quest'area geografica si dedica alla ricerca sui lipidi, ricercatrici e ricercatori di **Croazia, Francia, Grecia, Slovenia e Spagna** condivideranno quindi le loro esperienze.

Comitato Organizzatore: Paolo Federico Bondioli, Igor Calderari, Lanfranco Conte, Gianfranco Maltese, Alissa Mattei,

Comitato Scientifico: Paolo Federico Bondioli, Igor Calderari, Anna Maria Cane, Elena Carabelli, Valentina Cardone, Giampaolo Carelli, Lanfranco Conte, Dora Desantis, Tullio Forcella, Lorenzo Lunetti, Gianfranco Maltese, Alissa Mattei, Giovanni Morchio, Maurizio Servili, Paola Tampieri, Tullia Gallina Toschi

Segreteria Organizzativa: Paolo Federico Bondioli, Chiara Olivi, Alissa Mattei

Visita www.sissg.it
per tutte le informazioni, come raggiungere
il convegno, documenti e altri approfondimenti

SCANSIONA IL QR CODE:



DESIGN: GIUDANSKY.COM



SISSG
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE

www.sissg.it ✉ sissg@sissg.it



**UNIONE ITALIANA
OLIO DI PALMA
SOSTENIBILE**



SISSG WORKSHOP



Oli e Qualità Attrezzati ricerca scientifica

PROGRAMMA

17-18 Novembre **2026** **ROMA** Hotel Quirinale Via Nazionale, 7

 **17 Novembre 2026**

 13:00  **Registrazione dei partecipanti**

 14:00 **Apertura del congresso, saluti**

QUALITÀ, COMPOSIZIONE E SOSTENIBILITÀ DEGLI OLI E GRASSI DI TENDENZA

PRESIDENZA:  A. Cane  L. Conte

 14:30  T. Gallina Toschi

Elementi di qualità e sostenibilità dell'olio di avocado

 15:00  S. Banni

Impatto della composizione dei grassi alimentari sulla flessibilità metabolica

 15:20  V. Cardenia

Instabilità dei 7-cheto isomeri degli steroli durante la saponificazione a freddo: implicazioni sulla qualità analitica degli oli e dei grassi

 15:40   D. L. Garcia-Gonzales

Confronto delle impronte spettroscopiche degli oli vergini di oliva e di avocado: modificazioni lipidiche precoci rilevate mediante spettroscopia FTIR e di fluorescenza

 16:00 **Discussione**

 16:10  **Pausa caffè**

STRATEGIE E TECNOLOGIE INNOVATIVE PER L'ESTRAZIONE, RAFFINAZIONE E QUALITÀ DI OLI E GRASSI

PRESIDENZA:  P. Bondioli  G. Morchio

 16:30  D. Decorti

Distillazione Short Path nella tecnologia delle sostanze grasse: esempi pratici e potenzialità di sviluppo

 17:00  R. Baldini

Stripping nel processo di raffinazione per la riduzione di contaminanti, in particolare dei MOSH e MOAH

 17:20  L. Fiumalbi

Nuove tecnologie di filtrazione nella raffinazione degli oli vegetali alimentari

 17:40  R. Stillavati

Olio di Avocado: nuove tecnologie applicate all'estrazione degli oli da frutti esotici

 18:00  A. Leone

Miglioramento dell'estrazione dell'olio di avocado mediante gramolatura sottovuoto: valutazione sperimentale di un prototipo su scala di laboratorio con avocado Hass della Puglia

 18:20 **Discussione**

 18:30 **Assemblea soci SISSG**

 20:30 **Cena Sociale**

 **18 Novembre 2026**

OLI D' OLIVA: ATTUALITÀ, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

PRESIDENZA:  T. Gallina Toschi  M. Servili

 09:00  M. Servili

Nuove tendenze nell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva

 09:30  E. Valli

Valutazione di miscele standard come materiali di riferimento per il metodo SPME-GC-FID/MS (COI/T.20/Doc. No. 37)

 9:50  G. Costagli

Applicazione della tecnologia Oil Booster per l'estrazione dell'olio da polpe di frutti oleosi

 10:10   K. Brkić Bubola

Effetti dei metodi di raccolta delle olive sulla composizione fenolica, sul profilo volatile e sulla qualità sensoriale degli oli vergini di oliva: una rassegna con particolare riferimento alle cultivar croate

 10:30  I. Di Giglio

Robustezza e trasferibilità di un metodo HS-SPME-GC-MS con normalizzazione mediante standard interni multipli (MISN) per l'analisi dei composti organici volatili negli oli extra vergini di oliva: uno studio interlaboratorio

 10:50   P. Villeneuve

Vescicole extracellulari derivate dall'olivo: caratterizzazione e potenziale antiossidante naturale

 11:10 **Discussione**

 11:20  **Pausa caffè**

L'OLEOCHIMICA E LA TECNOLOGIA

APPLICATE ALLA VALORIZZAZIONE DEI CO-PRODOTTI DI RAFFINAZIONE MOLITURA E PESCA, IN ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ

PRESIDENZA:  A. Mattei  P. Tampieri

 11:40  S. Calligaris

Strategie di valorizzazione dell'endocarpo di oliva (nocciolino) come fonte innovativa di componenti con proprietà salutistiche e agenti negli alimenti: i risultati del progetto VALOSTONES

 12:10  G. Sardella

Biometano da residui derivanti da attività alimentari e agroindustriali

 12:30   E. P. Kalogianni

Valorizzazione dei sottoprodotti di specie ittiche comuni e meno comuni del Mar Mediterraneo per la produzione di olio di pesce

 12:50  L. Gasco

Oltre l'olio di oliva: chiudere il ciclo mediante la bioconversione con la mosca soldato nera

 13:10   F. Carrière

L'olio di pesce come prova del trasferimento di acidi grassi polinsaturi dalle microalghe ai pesci attraverso la digestione dei galattolipidi

 13:30 **Discussione**

 13:40  **Pranzo a buffet**

 14:40 **Incontro con Società Scientifiche dei Lipidi area UE Mediterranea**

MODERATORE:  L. Conte

 K. Brkić Bubola INST. OF AGRICULTURE AND TOURISM, POREČ, HR

 M. Bučar-Miklavčič LABORATORY OF THE INST. FOR OLIVECULTURE IZOLA, SLO

 F. Carrière GERLI MONTPELLIER, FR

 D. L. García-González CSIC SEVILLA, ES

 E. P. Kalogianni GREEK LIPID FORUM, THESSALONIKI, GR

 O. Koprivnjak UNIVERSITY OF RIJEKA, HR

 P. Villeneuve SFEL MONTPELLIER, FR

 17:00 **Conclusioni e chiusura convegno**