

COME RAGGIUNGERE IL CONGRESSO

HOW TO REACH CONGRESS LOCATION

Il congresso si terrà a Bari presso il Palazzo dell'Ateneo, un edificio storico nel centro della città vicino alla stazione ferroviaria.

The congress will be held in Bari at the Palazzo dell'Ateneo, a historic building in the city center near the railway station.

✈ IN AEREO / BY AIRPLANE

Ci sono circa 40 voli economici per Bari (BRI) da diversi aeroporti europei. Il taxi per il centro costa € 25-30, ma è attivo un servizio ferroviario diretto che collega l'aeroporto con il centro di Bari ed una linea di autobus (linea 16).

The international airport of Bari is the nearest one. The taxi to the center costs € 25-30, but there is a direct train that connects the airport to the center of Bari and a bus line (line 16).

🚆 IN TRENO / BY TRAIN

Consultare il sito www.trenitalia.com per orari e prezzi con destinazione Bari Centrale.

Consult the website www.trenitalia.com for timetables and prices with destination Bari central.

🚗 IN AUTO / BY CAR

È possibile arrivare a Bari con l'autostrada A14, che va da Bologna a Taranto seguendo la costa adriatica. Uscita casello autostrada A14 Bari Nord e proseguire per Bari Centro.

It is possible to reach Bari by the A14 motorway, which runs from Bologna to Taranto following the Adriatic coast. Take the A14 Bari NORD motorway exit and continue towards the center of Bari.



QR code per indicazioni stradali con Google Maps

QR code for directions with Google Maps

🚢 IN BARCA / BY BOAT

Bari è la destinazione per i traghetti in arrivo dai porti greci di Patra e Igoumenitsa con le compagnie greche ANEK Lines e Superfast Ferries. Ci sono anche navi per Bar e Kotor (Montenegro), Dubrovnik (Croazia) e per Durazzo (Albania). Gli operatori di traghetti sono Superfast Ferries, Blue Star Ferries, Azzurrallineor Jadrolinija. Consultare i siti aggiornati con orari dei traghetti internazionali.

Bari is the destination for ferries incoming from the Greek ports of Patra and Igoumenitsa with companies Anek Lines and Superfast Ferries. There are also ships to Bar and Kotor (Montenegro), Dubrovnik (Croatia) and to Durrës (Albania). Ferry operators are either Superfast Ferries, Blue Star Ferries, Azzurrallineor Jadrolinija.

Con il patrocinio di / Under the patronage of



REGIONE PUGLIA



CITTÀ DI BARI



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
Sezione Sud Est



Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olivo



SISTAL
SOCIETÀ ITALIANA
DEI PRODOTTI
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI

oof
olioofficina

Sponsors



🏨 HOTELS

LEON D'ORO ★★★★★

Piazza Aldo Moro, 4, 70122 Bari | ☎ +39 080 523 5040

ORIENTE ★★★★★

Corso Cavour, 32, 70122 Bari | ☎ +39 080 525 5100

PALACE ★★★★★

Via Francesco Lombardi, 13, 70122 Bari | ☎ +39 080 521 6551

BOSTON ★★★

Via Nicolò Piccinni, 155, 70122 Bari | ☎ +39 080 521 6633

MODERNO ★★★★★

Via Scipione Crisanzio, 60, 70122 Bari | ☎ +39 080 521 3313

VICTOR ★★★

Via Domenico Nicolai, 71, 70122 Bari | ☎ +39 080 521 6600

CRISTAL ★★★

Via Gian Battista Trevisani, 190, 70122 Bari | ☎ +39 080 521 8467



SOCIETÀ ITALIANA PER LO STUDIO DELLE SOSTANZE GRASSE



DISSPA - DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI

SISSG 2018 OLI E GRASSI

Qualità ed autenticità
Tecnologie e sottoprodotti

OILS AND FATS
quality and authenticity / technology and by-products



18 19
OTTOBRE 2018

Aula Magna "Aldo Cossu"
Università degli Studi di Bari
"ALDO MORO"

Per informazioni / For informations www.sissg.it

18 GIOVEDÌ OTTOBRE 2018

Thursday, Oct. 18. 2018

08.45 | **Registrazione dei partecipanti**
Registration of participants

09.00 | **Inaugurazione e saluti**
Inauguration and greetings

■ SOTTOPRODOTTI BY-PRODUCTS

09.30 | **Keynote F. Caponio (UNIBA)**
Valore aggiunto dei sottoprodotti del frantoio: da rifiuto a risorsa
Adding value to olive oil mill by products: from waste to resource

10.10 | **A. De Leonardis (UNIMOL)**
Prodotti ad uso alimentare dagli scarti oleari: ipotesi di produzione di un "aceto di oliva" dalle acque di vegetazione
Foods from by products of oil mills: production of an olive vinegar from olive mills vegetable waters

10.30 | **G. Bratta (Nuova Energia)**
La produzione e l'utilizzo del biogas da sottoprodotti dell'industria olearia: dagli oneri di smaltimento alle opportunità di reddito per le aziende
The production and use of biogas from by-products of the oil industry: from waste disposal charges to income opportunities for companies.

10.50 | **G. Tamma (UNIBA)**
Effetto benefico di un estratto ottenuto da foglie di olivo della cv Coratina: inibizione dell'azione antidiuretica dell'ormone vasopressina
Beneficial effect of an extract obtained from olive leaves of Coratina cv: inhibition of the antidiuretic activity of vasopressin hormon.

11.10 | **Coffee break**

■ SOSTENIBILITÀ SUSTAINABILITY AND LIPIDS IN BAKERY E LIPIDI IN PRODOTTI DA FORNO PRODUCTS

11.30 | **Keynote L. De Gruijter (Bunge)**
Oli e grassi: transizione verso un futuro sostenibile
Transition towards a sustainable oils and fats future

12.10 | **C. Van Rooijen (Bunge)**
Ipotesi sul futuro dei prodotti da forno
Future proofing of baked products

12.30 | **E. Carini (UNIPR)**
Uso di un "filled gel" a base di inulina nella formulazione di biscotti e pasticcini
Use of inulin based emulsion filled gel as fat-replacer in formulation for shortbread cookies

12.50 | **S. Marzocchi (UNIBO)**
Studio del potere antiossidante del tirosiloleato in una matrice lipidica reale
Study of the antioxidant potential of tyrosyl oleate in a real lipid matrix

13.10 | **Light lunch**

■ ANALITICA E AUTENTICITÀ ANALYTICS AND AUTHENTICITY

14.30 | **Keynote C. Mariani (Milano)**
Sulla autenticità degli oli di olive e possibile individuazione di oli vergini di oliva in oli extravergini.
On the authenticity of olive oils and possible identification of virgin olive oil in extra virgin olive oil

15.10 | **P. Rovellini (INNOVHUB)**
I biofenoli dell'Olea Europea L, passato, presente e futuro
Olea europaea L. biophenols: a past overview, present and future

15.30 | **F. Camin (Fondazione MACH)**
L'analisi dei rapporti isotopici utilizzata per verificare l'autenticità dell'olio
Analysis of isotopic ratio as a tool to assess olive oils origin

15.50 | **F.P. Fanizzi (Unisalento)**
NMR applicato nello studio dell'autenticità e della tracciabilità
NMR applied to olive oil authenticity and traceability control

16.10 | **Coffee break**

■ FONTI ALTERNATIVE ALTERNATIVE SOURCES

16.30 | **Keynote P. Vantomme (FAO)**
Opportunità e vincoli nell'allevamento degli insetti, una panoramica globale
Opportunities and constraints of farming insects: a global overview

17.10 | **L. Gasco (UNITO)**
Uso degli insetti in alimentazione animale
Use of insects in feedtuffs formulations

18.00 | **Assemblea SISSG / SSSG general assembly**

20.30 | **Cena sociale / Congress dinner**

19 VENERDÌ OTTOBRE 2018

Friday, Oct. 19. 2018

■ CONTAMINANTI CONTAMINANTS

09.00 | **Keynote K. Hrnčirik (UPFIELD)**
Parametri di qualità e presenza di contaminanti da processo in oli d'oliva
Quality parameters and content of processing contaminants in olive oils

09.40 | **S. Moret (UNIUD)**
Oli minerali in oli vegetali: recenti acquisizioni
Mineral oils in vegetable oils: an update

10.00 | **T. Generali (ISS)**
I Limiti massimi di residui di fitofarmaci in olio di oliva
Maximum residue levels of pesticides in olive oil

10.20 | **A. Luisi (Chemiservice)**
3-mcpd, 2-mcpd e glicidolo negli oli vegetali: aspetti tecnico-analitici, aspetti normativi e ricorrenza nei campioni reali
3-mcpd, 2-mcpd and glycidol in vegetable oils: analytical and standards issues and occurrence in authentic samples

■ CONTAMINANTI CONTAMINANTS

10.40 | **R. Baldini (Alfa Laval)**
Mitigazione/contenimento/dinamica dei contaminanti Glicidil estere, 2 e 3MCPD (MonoCloroPropandiolderivati), pesticidi in generale
Mitigation/dynamic of glycidil ester, 2 and 3 - mcpd, pesticides

11.00 | **Coffee break, poster session and table exhibition**

■ TECNOLOGIA TECHNOLOGY

11.20 | **Keynote R. Amirante (POLIBA)**
Gli ultrasuoni combinati con lo scambio termico per un simultaneo incremento della resa e della qualità dell'olio extra vergine di oliva
Ultrasound combined with heat exchange for a simultaneous increase in yield and quality of extra virgin olive oil

12.00 | **A. Parenti (UNIFI)**
Sistemi di filtrazione sostenibili per la stabilizzazione dell'olio extra vergine di oliva
Sustainable filtration systems for the stabilization of the extra virgin oil

12.20 | **G. Costagli (Alfa Laval)**
Centrifugazione e stabilizzazione della torbidità: esperienza maturata in Alfa Laval
Centrifugation and stabilization of turbidity: the Alpha Laval experience

12.40 | **F. Piccinno (Alfa Laval)**
Riduzione dell'impatto ambientale delle acque di vegetazione
Mitigation of the environmental impact of olive mill wastewater

13.00 | **Light lunch**

■ SHELF LIFE

14.15 | **Keynote M.C. Nicoli (UNIUD)**
Incertezze ed insidie e future prospettive nella pianificazione degli studi di shelf life di alimenti soggetti ad ossidazione lipidica
Uncertainties, pitfalls and perspective in shelf life assessment of food undergoing lipid oxidation

14.55 | **T. Gallina Toschi (UNIBO)**
Conservazione degli oli d'oliva e data di preferibile consumo: fattori di rischio, controlli di qualità innovativi e linee guida
Olive oils storage and best before date: risk factors, innovative quality controls and guidelines

15.15 | **Tavola rotonda su shelf life Round table on oils shelf life**
Intervento di rappresentanti ed operatori dell'intera filiera
Participation by representatives and operators of the whole supply chain

16.00 | **Osservazioni conclusive e congedo / Final remarks and farewell**
G. Mauro Ferro (Accademia dei Georgofili, Sez. Sud Est)

Comitato organizzatore / *Organizing committee*

Dora Desantis, Maria Lisa Clodoveo, Francesco Caponio, Vito Paradiso, Valentina Cardone, Arianna Luisi, Mario Renna