

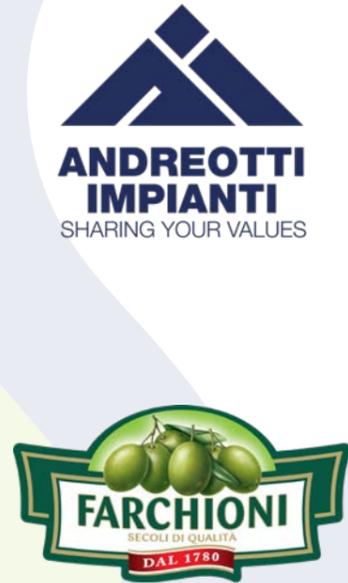
SISSG OLI e GRASSI ALIMENTARI INNOVAZIONE e SOSTENIBILITÀ NELLA PRODUZIONE E NEL CONTROLLO

 **SISSG**
SOCIETÀ
ITALIANA PER LO
STUDIO DELLE
SOSTANZE
GRASSE
www.sissg.it ✉ sissg@sissg.it

Visita il sito sissg.it
per tutte le informazioni relative a come raggiungere il
convegno, la lista degli hotel e altri approfondimenti utili
SCANSIONA IL QR CODE:



Golden sponsors



Silver sponsors



Bronze sponsors



ITALIANO



CON IL PATROCINIO DI



Giugno 15 - 17 2022

PERUGIA Complesso monumentale di San Pietro Borgo XX Giugno n°74
Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali (DSA3), Università di Perugia

SISSG OLI e GRASSI ALIMENTARI INNOVAZIONE e SOSTENIBILITÀ NELLA PRODUZIONE E NEL CONTROLLO

PROGRAMMA

TOPICS:

🟡 Olio di semi

🟢 Olio d'Oliva

🟢 Olio d'oliva sostanze volatili

🟢 Tecnologia

🟠 Analitica

🟡 Premio Stefano Falchini

🟠 Sessioni poster

SISSG OLI e GRASSI ALIMENTARI INNOVAZIONE e SOSTENIBILITÀ NELLA PRODUZIONE E NEL CONTROLLO

Giugno 15 - 17 2022

PERUGIA Complesso monumentale di San
Pietro Borgo XX Giugno n°74

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed
Ambientali (DSA3), Università di Perugia

📅 Mercoledì 15

🕒 13:30 > 14:30 📝 **Registrazione**

🕒 14:30 > 15:00
Presentazione del Congresso ed indirizzi di saluto

🕒 15:00 > 15:40  Ergonul P.G.
Oli di semi pregiati di pressione, aspetti di mercato e rischio di contaminazione nella filiera produttiva

🕒 15:40 > 16:10 ☕ **Coffee Break**

🕒 16:10 > 16:30  Bondioli P. - Calderari I.
Oli di semi di pressione: stato dell'arte dal punto di vista normativo

🕒 16:30 > 16:50  Di Matteo G.
Un approccio multimetodologico per la caratterizzazione degli oli di semi di canapa

🕒 16:50 > 17:10  Stillavati R.
Produzione dell'olio di avocado mediante l'impiego della tecnologia molitoria e successiva separazione dell'olio con decanter

🕒 17:10 > 17:30  Benincasa C. - et al.
Composizione biochimica e proprietà antiossidanti dell'olio di semi di dattero (Phoenix dactylifera L) algerino

🕒 17:30 > 17:50  Cardenia V. - et al.
Caratterizzazione lipidica di un olio medievale delle Valli Occitane: l'olio di "marmotta"

🕒 17:50 > 18:10  Caponio F. - et al.
Grano duro: un germe di sostenibilità

🕒 18:10 > 19:00 🗣️ **Assemblea SISSG**

📅 Giovedì 16

🕒 9:00 > 10:00  Giovanni Lercker
Evoluzione delle ricerche sulle frodi nel settore delle sostanze grasse, dei lipidi e degli alimenti in generale

🕒 10:00 > 11:00  Konrad Grob
Il mio viaggio attraverso la gascromatografia capillare

🕒 11:00 > 11:30 ☕ **Coffee Break**

🕒 11:30 > 11:50  Alexandrescu L. - et al.
Gli ultimi sviluppi degli standard EU di marketing dell'olio di oliva

🕒 11:50 > 12:10  Camin F. - et al.
Spettrometria NMR per l'autenticazione dell'olio extra vergine di oliva

🕒 12:10 > 12:30  Di Giovacchino L.
L'oleificio moderno: efficienza estrattiva, qualità dell'olio, diversificazione e sostenibilità ambientale

🕒 12:30 > 14:10 🍴 **Pranzo**

🕒 14:10 > 14:30  Aprea E. - et al.
Metodi dinamici sensoriali e strumentali per indagare la qualità percepita degli oli extra vergini di oliva

🕒 14:30 > 14:50  Keceli TM.
Nuove tecnologie di processo e analisi di controllo qualità dell'olio extra vergine di oliva con approccio multi-variato

🕒 14:50 > 15:10  Spano M. - et al.
Un modello chemiometrico 1H NMR per la classificazione di oli extra vergini italiani

👤 Sessione poster

 Bendini A. - et al.
Oli aromatizzati per co-frangitura di olive, pepe nero e frutti o bucce di arance: composizione, proprietà sensoriali e sostenibilità

 Benincasa C. - et al.
Caratterizzazione di nuovi lipofenoli nell'olio d'oliva e nei suoi prodotti secondari

 De Santis A. - et al.
Studio della validità temporale del claim salutistico dei polifenoli in olio extra vergine di oliva

 Sordini B. - et al.
Applicazioni in campo alimentare di nuovi ingredienti ottenuti dalle acque di vegetazione delle olive

 Fiorenza M. - et al.

Definizione di marker analitici dell'origine geografica di oli vergini di oliva basati sulla valutazione di componenti minori con particolare riferimento ai componenti volatili

🕒 15:10 > 15:30  Clodoveo ML. - et al.
Indice Med per etichettatura dei cibi per promuovere l'aderenza alla dieta mediterranea per incoraggiare i produttori a fare prodotti più salutari e sostenibili: il caso di studio dell'olio extra vergine di oliva

🕒 15:30 > 15:50  Casadei E. - et al.
Metodo SPME GC-FID o GC-MS per la quantificazione dei composti volatili nell'olio vergine di oliva: alcune evidenze dallo studio di validazione

🕒 15:50 > 16:10  Giomo A. - et al.
Flavourspec® Machine Learning le nuove frontiere nel supporto strumentale all'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva

🕒 16:10 > 16:40 ☕ **Coffee Break**

🕒 16:40 > 17:00  Serani A.
Relazione tra composti volatili e le caratteristiche organolettiche degli oli extra vergini di oliva

🕒 17:00 > 17:20  Giomo A. - et al.
Studio di un modello predittivo di shelf life di olio extra vergine di oliva in bottiglia attraverso la valutazione delle molecole odorose dello spazio di testa

🕒 17:20 > 17:40  Cecchi L. - et al.
Analisi dei composti volatili: un potente strumento multi-variato per la valutazione della qualità dell'olio extravergine di oliva

🕒 17:40 > 18:00  Selvaggini R. - et al.
Caratterizzazione geografica degli oli vergini di oliva mediante analisi dei composti volatili dello spazio di testa (HS-SPME-GC-MS)

🕒 18:00 > 18:30 🗣️ **Dibattito**

🍴 **Cena**

 Fiorini D. - et al.
Oli funzionali attraverso l'arricchimento di oli d'oliva e oli di semi raffinati trattati con acque di vegetazione

 Mercatante D. - et al.
Valorizzazione delle acque reflue di frantoio attraverso la produzione di un estratto ricco in fenoli e suo utilizzo per la formulazione di prodotti carnei a basso contenuto di nitriti

 Panni F. - et al.
HS-GC-IMS e SPME-GC-FID: Metodi di screening e "targeted" per la classificazione degli oli vergini di oliva a supporto del panel test, mediante studio della frazione volatile

 Pellerino M. - et al.
Sviluppo di metodi rapidi e non distruttivi per la determinazione della composizione chimica e della coerenza con l'etichettatura dell'olio extra vergine

📅 Venerdì 17

🕒 9:00 > 9:20  Bernardini M. - Bernardini A.
Riduzione dei contaminanti 3-MCPD e GE presenti negli oli alimentari

🕒 9:20 > 9:40  Schulz C.
Sistemi di vuoto efficienti e amici dell'ambiente

🕒 9:40 > 10:00  Veneziani G. - et al.
Tecnologia del vuoto applicata all'estrazione meccanica dell'olio vergine di oliva

🕒 10:00 > 10:20  Ciuffarin F. - et al.
Effetto del contenuto di polifenoli e della tipologia di gelificante sulla struttura di oleogel a base di olio extra vergine di oliva

🕒 10:20 > 10:40  Tessitori A. et al.
Innovazione nella filtrazione degli oli vegetali

🕒 10:40 > 11:10 ☕ **Coffee Break**

🕒 11:10 > 11:30  Gallina Toschi T. - et al.
Comparazione di tre differenti metodi per la quantificazione dell'idrossitorosolo e tirosolo negli oli di oliva in relazione all'health claim

🕒 11:30 > 11:50  Menegoz-Ursol L. - Moret S.
Preparazione del campione a basso consumo di solvente per la determinazione ad alta sensibilità di MOSH e MOAH negli oli vegetali

🕒 11:50 > 12:10  Carretta A. - Ventre C.
Automazione dell'analisi degli oli d'oliva

🕒 12:10 > 12:30  Peroni D. - et al.
Avanzamento dell'analisi MOSH/MOAH per speciazione e identificazione di contaminanti

🕒 12:30 > 13:00 **Dibattito e fine dei lavori**

 Valli E. - et al.
Valorizzazione della sansa: metodi sostenibili per estrarre i composti fenolici

 Naviglio D. - et al.
Analisi dei trigliceridi, colesterolo, esteri delle cere e steroli nei cibi attraverso colonna capillare Restek 65 TG-HT e analisi degli acidi grassi come fenetilesteri con HPLC

 Stefanucci A. - et al.
Analisi dei fenoli e attività biologica in vitro di pasta e oli di semi di vinacciolo derivato da Vitis vinifera L. cv Montepulciano d'Abruzzo