

# 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](http://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



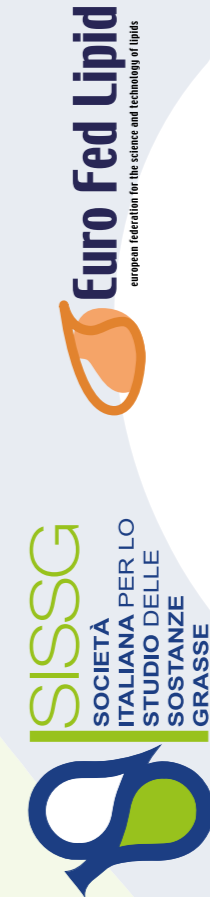
## Silver sponsors



## 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  *Premio Fachini*  *Giovanni Lercker*  
**Evoluzione delle ricerche sulle frodi nel settore delle sostanze grasse, dei lipidi e degli alimenti in generale**

🕒 10:00 > 11:00  *Premio Fachini*  *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**