



OLEUM “Advanced solutions for assuring the authenticity and quality of olive oil at a global scale” has received funding from the European Commission within the Horizon 2020 Programme (2014–2020), grant agreement no. 635690



WORKSHOP

Nuovi metodi analitici per la prevenzione e il controllo della qualità e dell'autenticità degli oli di oliva: proposte dal progetto europeo OLEUM

on-line – Microsoft Teams

Registrazione gratuita via e-mail a filippo.panni2@unibo.it entro l'11 novembre (informazioni richieste: nome e cognome, istituto/ente/azienda di appartenenza, indirizzo e-mail al quale verrà inviato il link per la partecipazione)

Lunedì 16 Novembre 2020 (h. 14:00 -17:00)

14:00 - 14:20 Benvenuto e breve introduzione del progetto OLEUM da parte della Prof.ssa Tullia Gallina Toschi (Università di Bologna, Coordinatrice del progetto OLEUM)

14:20 - 14:40 **Metodo targeted in validazione per la determinazione quali e quantitativa dei composti volatili negli oli di oliva vergini mediante SPME-GC-FID/SPME-GC-MS (M4A)**
(Prof.ssa Tullia Gallina Toschi, Dott. Enrico Valli – Università di Bologna)

14:40 - 15:00 **Determinazione della categoria merceologica degli oli di oliva vergini mediante analisi untargeted SPME-GC-MS del profilo in composti volatili (M4B)**
(Prof.ssa Stefania Vichi – Università di Barcellona)

15:00 - 15:10 Break

15:10 - 15:30 **Metodo rapido di screening per la determinazione della categoria merceologica degli oli di oliva vergini mediante analisi semi-targeted HS-GC-IMS del profilo in composti volatili**
(Dott. Filippo Panni, Dott. Enrico Casadei – Università di Bologna)

15:30 - 15:50 **Utilizzo di due materiali di riferimento (avvinato e rancido) di supporto all'analisi sensoriale degli oli di oliva vergini (M4C)**
(Prof.ssa Alessandra Bendini – Università di Bologna)



OLEUM “Advanced solutions for assuring the authenticity and quality of olive oil at a global scale” has received funding from the European Commission within the Horizon 2020 Programme (2014–2020), grant agreement no. 635690

15:50 - 16:20 *Domande e risposte relative ai metodi presentati e discussione aperta sugli aspetti operativi (modera la Prof.ssa Tullia Gallina Toschi)*

16:20 - 17:00 *Conclusioni e tavola rotonda*
Scenari futuri dopo la validazione del dato quantitativo riferito a specifici composti volatili. Il percorso per stabilire limiti ed intervalli e le modalità di affiancamento al Panel test.
Modera la Prof.ssa Tullia Gallina Toschi, intervengono:
Prof. Lanfranco Conte – Presidente Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse
Dott. Angelo Faberi – MIPAAF ICQRF
Dott. Salvatore Giuliano – Responsabile del Laboratorio Chimico di Palermo - Agenzia Dogane Monopoli

Martedì 17 Novembre 2020 (h. 9:30-12:00)

9:30 - 9:35 *Benvenuto da parte della Prof.ssa Tullia Gallina Toschi e introduzione alla giornata (Università di Bologna, Coordinatrice del progetto)*

9:35 - 9:50 *Le linee guida COI relative alla conservazione degli oli di oliva: l'informazione per chi produce e distribuisce e quella per il consumatore (Prof.ssa Tullia Gallina Toschi – Università di Bologna)*

9:50 - 10:10 *Software di predizione e valutazione della shelf-life di oli di oliva vergini (Prof. Maurizio Servili – Università degli Studi di Perugia)*

10:10 - 10:20 *Break*

10:20 - 10:40 *Misure aggiuntive di marker predittivi per la shelf-life degli oli di oliva vergini: le opportunità offerte dal sistema microESR (Prof.ssa Tullia Gallina Toschi – Università di Bologna)*

10:40 - 11:00 *Metodo per la determinazione SPE/GC-FID degli steroli liberi ed esterificati applicato agli oli vegetali (M2) (Prof. Paolo Lucci – Università degli Studi di Udine)*



OLEUM “Advanced solutions for assuring the authenticity and quality of olive oil at a global scale” has received funding from the European Commission within the Horizon 2020 Programme (2014–2020), grant agreement no. 635690

11:00 - 11:30

Domande e risposte relative ai metodi presentati e discussione aperta sugli aspetti operativi

11:30 - 12:00

Conclusioni e tavola rotonda

Le responsabilità della corretta conservazione degli oli di oliva e i metodi di predizione della shelf-life: controlli e screening della qualità e dell'autenticità, prospettive future.

Moderata dalla Prof.ssa Tullia Gallina Toschi, intervengono:

Dott.ssa Stefania Carpino – Direttore Laboratorio ICQRF di Perugia – MIPAAF

Avv. Marisa Cataldo – Filiera 21, Network di giuristi per l'Agroalimentare