

PRODUZIONI ALIMENTARI:
LA VISIONE DEL DISTAL SULL'INNOVAZIONE SOSTENIBILE DI
PROCESSO E DI PRODOTTO NEL SETTORE ALIMENTARE

2023 OPEN DISTAL

Prof.ssa Alessandra Bendini

Gruppo di ricerca LACASS

Laboratorio di Chimica, Analisi Strumentali e Sensoriali degli Alimenti

DiSTAL - Alma Mater Studiorum - Università di Bologna



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

*INnovazione e PROmozione
della filiera dell'OLIO
Extra Vergine di Oliva Emiliano-Romagnolo*

Progetto finanziato nell'ambito del programma
PSR 2014-2020 – Tipo di Operazione 16.2
D.G.R. N. 2286/2021
Domanda AGREA N. 5408886
CUP E59H2200000007

*Valorizzazione di un olio extra vergine di oliva monovarietale
attraverso la caratterizzazione di prodotto e l'innovazione tecnologica*

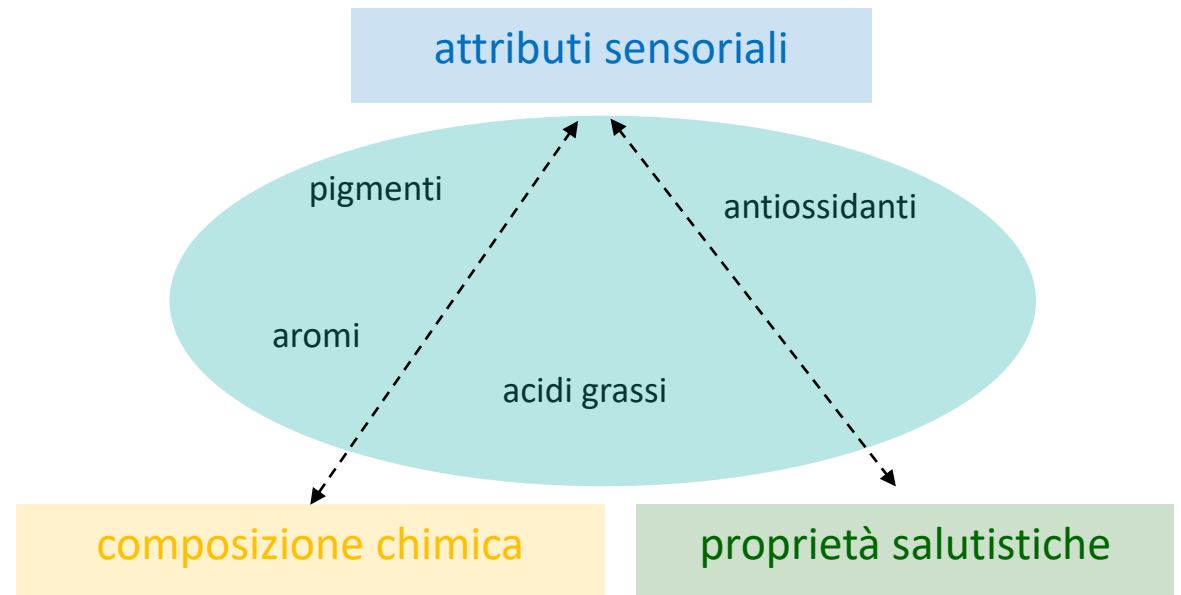
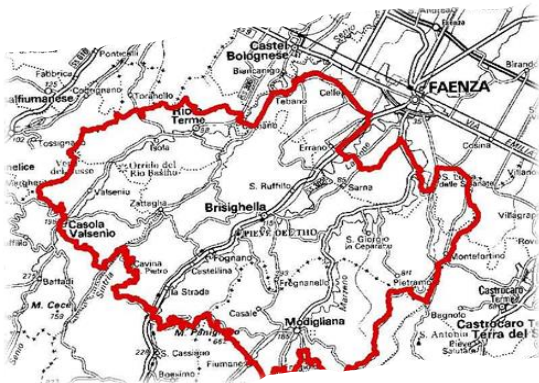
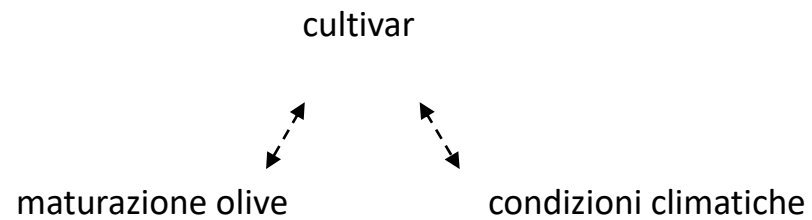
Olio extra vergine di oliva monovarietale di Nostrana di Brisighella

Caratterizzazione di prodotto e innovazione tecnologica

o variabili naturali:

areale geografico, varietà di olive, condizioni pedoclimatiche, suolo

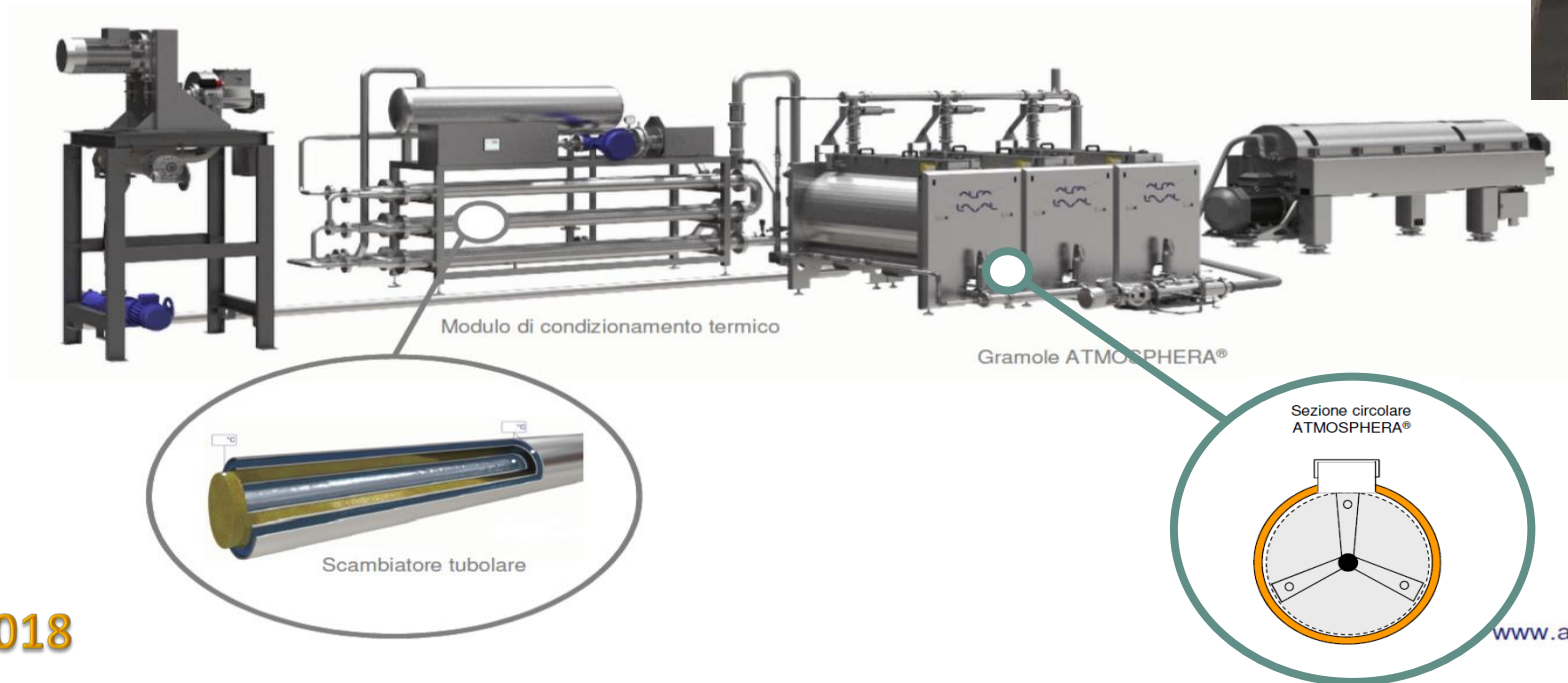
massima espressione delle proprietà intrinseche della materia prima



Olio extra vergine di oliva monovarietale di Nostrana di Brisighella

Caratterizzazione di prodotto e innovazione tecnologica

- **variabili tecnologiche:**
 - innovazione di processo
 - modulazione delle caratteristiche peculiari del prodotto



MODULAZIONE DI:

- ✓ **Composti aromatici**
- ✓ **Composti fenolici**
- ✓ **Intensità dei descrittori sensoriali**

2018



Olio extra vergine di oliva monovarietale di Nostrana di Brisighella

Caratterizzazione di prodotto e innovazione tecnologica

- o **tipologia di confezionamento:**

mantenimento nel tempo delle caratteristiche peculiari del prodotto



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

COI/ CBPS/ Doc. No 1
November 2020

ENGLISH
Original: ENGLISH

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef. : +34 915 903 638 Fax : +34 915 631 263 - e-mail : ioc@internationaloliveoil.org - http://www.internationaloliveoil.org/

CONSUMER GUIDELINES ON THE BEST STORAGE CONDITIONS FOR OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS

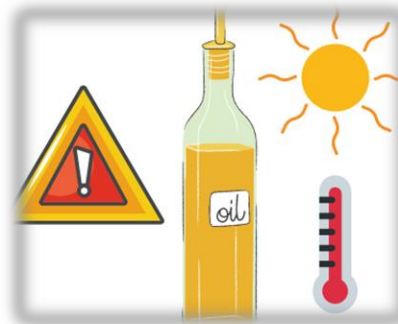


INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

COI/BPS/Doc. No 1
2018

ENGLISH
Original: ENGLISH

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef. : +34 915 903 638 Fax : +34 915 631 263 - e-mail : ioc@internationaloliveoil.org - http://www.internationaloliveoil.org/



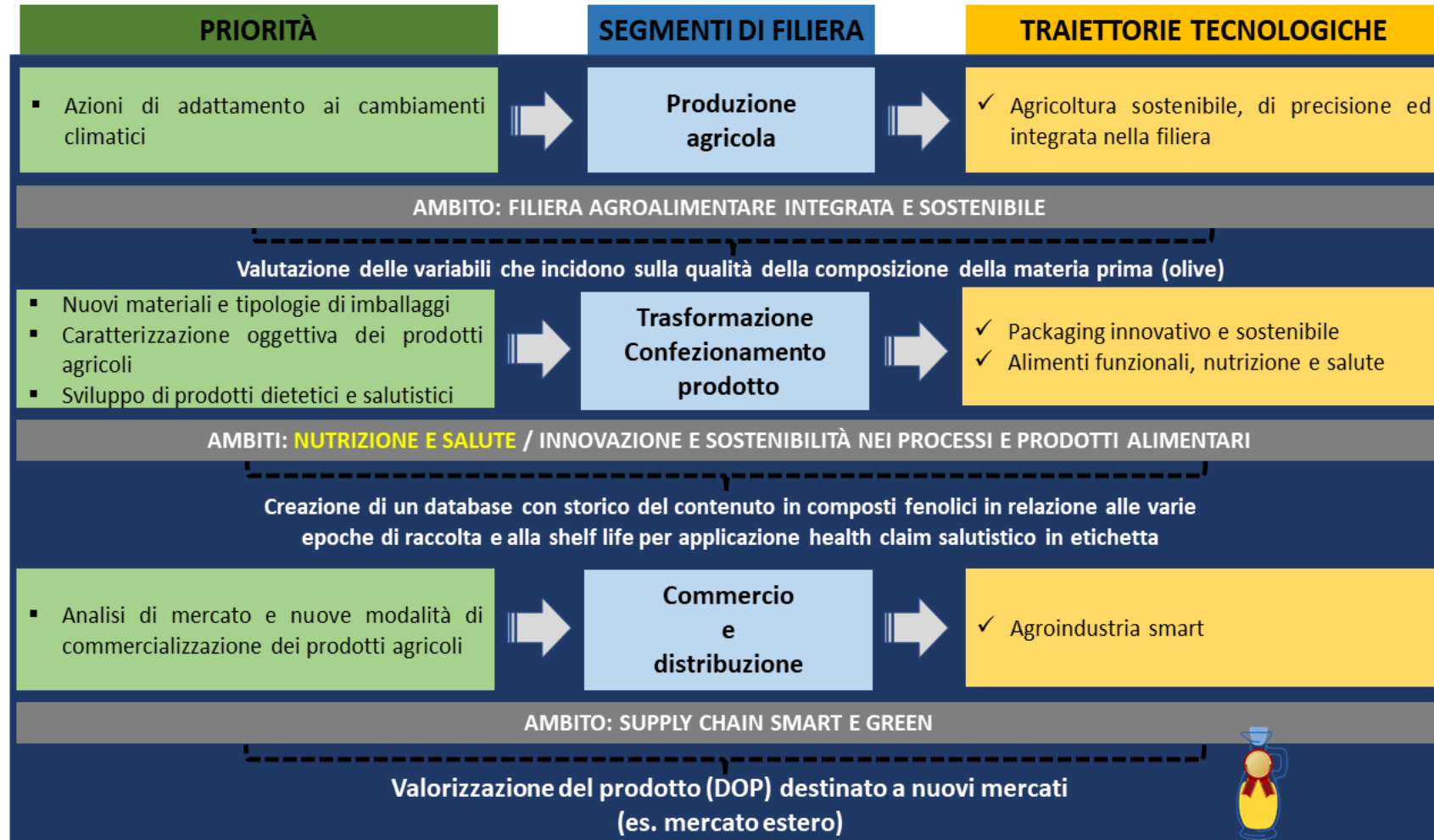
2021 - introduzione del nuovo materiale in vetro scuro lavorato con schermatura bianca (schermante, riciclabile)

BEST PRACTICE GUIDELINES FOR THE STORAGE OF OLIVE OILS AND OLIVE-POMACE OILS FOR HUMAN CONSUMPTION



INPRO-OLIO

focus area e priorità tematiche specifiche (PSR 2014-2020 - FOCUS AREA 3A Operazione 16.2.01)



Beneficiario/Capofila: C.A.B. - COOPERATIVA AGRICOLA BRISIGHELLESE



Piano analitico

varietà olive

100% Nostrana di Brisighella

sistema agronomico

lotta integrata (A)

agricoltura biologica (B)

maturazione olive

1A

2A

3A

4A

1B

2B

3B

4B

gramolatura

settaggio condizioni tecnologiche (binomio tempo-temperatura in gramola) studio di fattibilità per la realizzazione di un sistema prototipale atto all'analisi della frazione aromatica presente in gramola (2° annualità).

packaging

bott. vetro scuro

bott. bianca

bott. vetro scuro

bott. bianca

shelf-life

T0

T6

T12

T0

T6

T12



Le slide 7-12 della versione presentata nell'ambito della sessione in oggetto sono state eliminate poiché mostravano risultati analitici di confronto sui campioni a T0 e T6 che saranno oggetto di una prossima pubblicazione.



Prossime attività

- ✓ *Elaborazione di tutti i dati analitici ottenuti a T6 (frazione aromatica)*
- ✓ *Applicazione del piano analitico anche a T12 su oli conservati in bottiglia in vetro scuro ed in bottiglia bianca*
- ✓ *Verifica della performance del prodotto durante la conservazione in relazione alla tipologia di packaging*
- ✓ *Test di settaggio di alcune condizioni tecnologiche (t-T in gramola) per valutare l'impatto sulle caratteristiche del prodotto*

Grazie per l'attenzione!

