

Caratterizzazione analitica degli attributi sensoriali degli oli vergini di oliva

Riferimenti

Acronimo

AROMOLIO

Rilevatore

Turchi Rita

Regione

Toscana

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

C.R.A. - Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica

Periodo

05/11/2005 - 18/11/2009

Durata

48 mesi

Partner (n.)

7

Costo totale

€283.971,00

Contributo concesso

€ 100.000,00 (35,21 %)

Risorse proprie

€ 183.971,00 (64,79 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

La finalità del progetto è quella di poter, attraverso l'impiego di un metodo analitico semplice, riproducibile, affidabile e veloce, escludere dalla categoria di extravergine oli che presentino nella frazione volatile i markers legati ai difetti di rancido, avvinato, morchia, riscaldamento e muffa, a prescindere dalla valutazione sensoriale effettuata da un comitato di assaggiatori. Tale obiettivo generale sarà perseguito attraverso il raggiungimento dei seguenti obiettivi intermedi: i) identificazione, a seguito di opportuna estrazione e separazione, di composti della frazione volatile caratteristici dei differenti difetti organolettici (markers), la cui presenza e concentrazione di soglia possa consentire la individuazione di oli difettosi; ii) Sviluppo di un naso elettronico con sensori ottimizzati. L'attività del progetto di ricerca riguarderà il reperimento e l'analisi chimico-fisica di base di campioni di oli di oliva di buona qualità e di oli caratterizzati dai difetti sensoriali oggetto di studio da parte del partner LAB. CHI

Obiettivi

poter, attraverso l'impiego di un metodo analitico semplice, riproducibile, affidabile e veloce, escludere dalla categoria di extravergine oli che presentino nella frazione volatile i markers legati ai difetti di rancido, avvinato, morchia, riscaldamento e muffa, a prescindere dalla valutazione sensoriale effettuata da un comitato di assaggiatori

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio

2.4.1. Comparto olivicolo-oleario

Parole chiave

caratteristiche qualitative

Ambito territoriale

Nazionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Conoscenze - Messa a punto e approfondimenti sulle metodiche di estrazione delle sostanze volatili, - Acquisizione di conoscenze sulla frazione volatile degli oli di oliva vergini - Identificazione dei composti correlabili con i difetti oggetto della presente ricerca (markers) - Sviluppo di sistemi sensoriali artificiali in grado di interagire con le sostanze volatili degli oli e di produrre risposte. Prodotti - Tecniche analitiche per lo studio della frazione volatile degli oli vergini di oliva (spazio di testa dinamico accoppiato a GC/MS e microestrazione in fase solida accoppiato a GC/MS) Naso elettronico ottimizzato per la misura della qualità olfattiva dell'olio di oliva Metodologia per la integrazione dei dati del naso elettronico con i parametri analitici e le valutazioni sensoriali Capacità - Rapidità negli screening qualitativi degli oli di oliva vergini - Implementazione dei sistemi di valutazione sensoriale artificiale Pubblicazioni e divulgazione - infrastruttura WEB di lavoro tra i partners per la comunicazione interattiva tra i soggetti coinvolti - divulgazione e disseminazione dei dati mediante creazione di sito WEB indicizzato sui principali motori di ricerca - divulgazione su portali gestiti dal partner P4 legati alla ricerca e all'impresa

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Chimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Prototipi

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

- Tecniche analitiche per lo studio della frazione volatile degli oli vergini di oliva (spazio di testa dinamico accoppiato a GC/MS e microestrazione in fase solida accoppiato a GC/MS) Naso elettronico ottimizzato per la misura della qualità olfattiva dell'olio di oliva Metodologia per la integrazione dei dati del naso elettronico con i parametri analitici e le valutazioni sensoriali Pubblicazioni e divulgazione - infrastruttura WEB di lavoro tra i partners per la comunicazione interattiva tra i soggetti coinvolti - divulgazione e disseminazione dei dati mediante creazione di sito WEB indicizzato sui principali motori di ricerca - divulgazione su portali gestiti dal partner legati alla ricerca e all'impresa - seminario a cui parteciperanno i principali stakeholder del settore dell'olivicoltura basato sull'applicazione della metodologia "European Awareness Scenario Workshop" (EASW®) - comunicazioni scientifiche - articoli su riviste scientifiche e di divulgazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Prototipi

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

C.R.A. - Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica

Responsabile

Giovanna Vlahov

elaiotec@unich.it

Franca Angerosa

elaiotec@unich.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

UNIVERSITÀ TOR VERGATA ROMA

Responsabile

Corrado Di Natale

dinatale@uniroma2.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Laboratorio Chimico Merceologico Azienda Speciale della CCIAA di Firenze

Responsabile

Marzia Migliorini

lab.chimico@ficamcom.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

FIRENZE TECNOLOGIA

Responsabile

Andrea Borri

a.borri@firezetecnologia.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

SABINA AGRICOLA

Responsabile

Pierluigi Silvestri

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

OLEIFICIO PRODUTTORI GREVEPESA, AZ. AGRICOLA LIBRANDI PASQUALE, OLCAS, CANT. SOC. COLLI FIORENTINI (FRANTOIO),
FRANTOIO SOCIALE COLLINE DI MASSA MARI

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

CRA-ISEL

Responsabile

Franca Aferosa

Dettagli