

Caratterizzazione analitica degli attributi sensoriali degli oli vergini di oliva

Riferimenti

Acronimo

Aromolio

Rilevatore

Chiara Parenti

Regione

Toscana

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

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

Periodo

15/11/2006 - 30/05/2010

Durata

42 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€283.970,60

Contributo concesso

€ 100.000,00 (35,21 %)

Risorse proprie

€ 183.970,60 (64,79 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

La finalità del progetto è quella di poter, attraverso l'impiego di uno o più metodi analitici semplici, riproducibili, affidabili e veloci, 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. Tali obiettivi saranno perseguiti attraverso l'analisi della frazione volatile di oli di oliva vergini di buona qualità e caratterizzati dai difetti di muffa, rancido, riscaldamento, avvinato e morchia, valutati in accordo al metodo del Panel test (Allegato XII del Reg. n. 2568/91/CEE) da comitati di assaggio riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'isolamento della frazione volatile sarà condotto sia applicando la tecnica dello spazio di testa dinamico e intrappolamento dei volatili su carbone attivo sia per microestrazione studiando l'impiego di fibre a diversa composizione polimerica per superare i problemi derivanti dalla selettività presentata dalle fibre verso i componenti a più basso peso molecolare e dalla capacità di assorbimento non costante nel tempo. Il riconoscimento delle sostanze volatili sarà realizzato mediante accoppiamento gascromatografia-spettrometria di massa. Saranno quindi individuati quei composti volatili (markers) che, caratteristici di un determinato difetto, presentano correlazione tra le loro concentrazioni e le intensità valutate dai comitati di assaggiatori. La determinazione della concentrazione di soglia sensoriale dei diversi markers consentirà di individuare da un punto di vista analitico gli oli difettosi e di escluderli dalla categoria degli

Obiettivi

La finalità del progetto è quella di poter, attraverso l'impiego di uno o più metodi analitici semplici, riproducibili, affidabili e veloci, 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

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

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

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

603 Abitudini e scelte alimentari

Ambiti di studio

2.4.1. Comparto olivicolo-oleario

Parole chiave

caratteristiche qualitative

determinanti dei difetti

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Ricerca di uno o più metodi analitici semplici, riproducibili, affidabili e veloci, 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.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Biotechnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Database e software

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Messa a punto di uno o più metodi analitici semplici, riproducibili, affidabili e veloci, 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.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Biotechnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Database e software

Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

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

Responsabile

Franca Angerosa

elaiotec@unich.it

Dettagli
