

Caratterizzazione di oli extravergini monovarietali

Riferimenti

Acronimo

www.cotir.it/mainprog.a

Rilevatore

Ruggiero Roberta

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma di ricerca CRR 2009

Informazioni Strutturali

Capofila

CO.T.I.R - consorzio per la Divulgazione e la sperimentazione delle tecniche irrigue -

Periodo

01/01/2009 - 31/12/2009

Durata

12 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€30.000,00

Contributo concesso

€ 30.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Sito web

<http://www.cotir.it/mainprog.asp?cat=46>

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il lavoro mira alla caratterizzare quali-quantitativa di alcuni oli della regione Abruzzo, a realizzare una banca dati aperta in grado di evolvere nel tempo per fornire risultati sempre più attendibili sulla caratterizzazione degli oli della regione Abruzzo e a mettere a punto una metodologia basata sull'applicazione delle tecniche di profiling NMR associato a metodi matematici di "Pattern recognition" per poter caratterizzare alcuni oli extravergini di oliva della regione Abruzzo. In base all'attività svolta si indica una percentuale di completamento del progetto del 30%. * ** La parte mancante verrà completata nel caso di completamento del finanziamento previsto da parte dell'ARSSA.** *

Obiettivi

Caratterizzare quali-quantitativamente alcuni oli della regione Abruzzo; realizzare una banca dati aperta in grado di evolvere nel tempo per fornire risultati sempre più attendibili sulla caratterizzazione degli oli della regione Abruzzo.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Area problema

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

Ambiti di studio

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

Parole chiave

prodotti vegetali

etichettatura prodotti

Ambito territoriale

Europeo

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Risultati Attesi

metodologia basata sull'applicazione delle tecniche di profiling NMR associato a metodi matematici di "Pattern recognition" per poter caratterizzare alcuni oli extra-vergini di oliva della regione Abruzzo.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Risultati Realizzati

Il progetto è attualmente in fase di svolgimento. Sono state individuate le varietà più rappresentative della regione Abruzzo (Gentile di Chieti, Leccino, Intosso e Dritta) nell'ambito della provincia di Chieti, Pescara e Teramo. La scelta delle zone di produzione da cui prelevare i campioni è stata effettuata in funzione dell'altitudine distinguendo la fascia litoranea e la collina interna. A causa del forte attacco di mosca registratosi in diversi areali delle tre provincie si è riusciti a reperire solo 25 campioni di oli monovarietali. È stata approfondita la ricerca bibliografica e per quanto concerne l'indagine analitica classica è stata avviata la determinazione dell'acidità e messa a punto la metodica per la determinazione dei polifenoli totali.

L'analisi organolettica mediante Panel test è stata eseguita sul 50% dei campioni. L'analisi 1H NMR è stata avviata, sono stati acquisiti i profili NMR del 70% dei campioni.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CO.T.IR - consorzio per la Divulgazione e la sperimentazione delle tecniche irrigue -

Responsabile

Giovanna Imparato

imparato@cotir.it

Dettagli
