

Effetto degli inibitori enzimatici sulla qualità dell'olio

Riferimenti

Rilevatore

Parenti Chiara

Regione

Toscana

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Laboratorio Chimico Merceologico Azienda

Speciale della CCIAA di Firenze

Periodo

02/09/2008 - 20/12/2009

Durata

15 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€33.300,00

Contributo concesso

€ 20.000,00 (60,06 %)

Risorse proprie

€ 13.300,00 (39,94 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto si prefigge di replicare in laboratorio e su scala produttiva, utilizzando olive fresche della campagna olearia 2008, le esperienze sull'effetto degli inibitori sugli enzimi PPO e POD. Gli studi svolti con il progetto "Protocolli innovativi per la produzione di olio extravergine di oliva nella realtà aziendale toscana" hanno infatti chiarito il ruolo negativo di questi enzimi sul contenuto di composti fenolici nell'olio, a scapito delle proprietà organolettiche, salutistiche e di conservabilità dell'olio nel tempo. Al tempo stesso si intende anche proseguire gli studi sugli aspetti microbiologici delle paste di olive in gramolatura, un aspetto di indagine sul quale poco si conosce per il quale gli studi svolti nell'ambito del progetto "Protocolli innovativi per la produzione di olio extravergine di oliva nella realtà aziendale toscana" rappresentano un primo approccio.

Obiettivi

Studio sulle reazioni enzimatiche che si verificano nella pasta di olive durante la fase di gramolazione e, più specificatamente, sull'effetto dell'azione di inibitori enzimatici sulla qualità finale dell'olio prodotto.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca di base

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Ambiti di studio

2.4.1. Comparto olivicolo-oleario

Parole chiave

caratteristiche qualitative

produzioni di nicchia

Ambito territoriale

Nazionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Produttori di mezzi tecnici per l'agricoltura

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Risultati Attesi

Studio sull'effetto degli inibitori sugli enzimi PPO e POD. Protocolli innovativi per la produzione di olio extravergine di oliva

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Individuazione delle reazioni enzimatiche che si verificano nella pasta di olive durante la fase di gramolazione e, più specificatamente, sull'effetto dell'azione di inibitori enzimatici sulla qualità finale dell'olio prodotto.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Laboratorio Chimico Merceologico Azienda Speciale della CCIAA di Firenze

Responsabile

Marzia Migliorini

lab.chimico@fi.camcom.it

Dettagli
