



Progetto DEAOLIVA

Miglioramento della qualità, sostenibilità e sicurezza d'uso nella de-amarizzazione delle olive da tavola attraverso processi innovativi a scala pilota (D.M. 93882/2017 e D.M. 35902/2019)

Convegno

Risultati finali del Progetto DEAOLIVA e Incontro tecnico per i capi panel dei comitati di assaggio riconosciuti dal MASAF

25 Maggio 2023

CREA Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari - Sede di Pescara
c/o MOF (Mercato Orto Frutticolo), Via Nazionale S.S. 602 Km 51 +355, CEPAGATTI (PE)

Organizzazione a cura di: CREA Centro di ricerca ingegneria e trasformazioni agroalimentari - Sede di Pescara

Comitato scientifico: B. Lanza, M. Pagano, F.V. Romeo, G. Cortellino



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



Programma del Convegno

9:00-9:45 **Apertura dei lavori e presentazione del Progetto DEAOLIVA**

C. Genovese Dirigente PQAI II MASAF

P. Menesatti Direttore CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

E. Perri Direttore CREA-Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura

E. Marconi Direttore CREA- Alimenti e Nutrizione

B. Lanza Coordinatore del Progetto e Responsabile di sede
CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

9:45-10:00 **Realizzazione di un dispositivo prototipale per il monitoraggio dei principali parametri di fermentazione delle olive da tavola** - M. Pagano e R. Manganiello CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

10:00-10:15 **Nuove tecniche di selezione ottica e spettrale** - F. Antonucci CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

10:15-10:30 **Produzione sperimentale in azienda di olive da tavola fermentate con o senza aggiunta di starter** - N. Simone CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

10:30-10:50 **Monitoraggio della qualità igienica e sensoriale di olive da tavola commerciali: uno sguardo alla sicurezza dei prodotti** - F.V. Romeo e N. Timpanaro CREA-Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura

10:50-11:30 *Pausa caffè*

11:30-11:45 **Ruolo del rame esogeno nella formazione di clorofilline rameiche che determinano i processi di rinverdimento delle olive prodotte mediante il metodo Castelvetro** - G. Pastore CREA- Alimenti e Nutrizione

11:45-12:00 **Valutazione di colture starter di ceppi selezionati di batteri lattici (LAB) e lieviti killer in fermentazioni su scala di laboratorio di olive da tavola (*Olea europaea* L.) cv. Leccino** - G. F. Bencresciuto CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

12:00-12:15 **Ocratossina A e Aflatossine: valutazione adattamento del test ELISA alla "matrice olive"** - A. Cammerata CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

12:15-12:30 **Caratterizzazione della texture di olive da tavola mediante test meccanici-acustici** - G. Cortellino CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

12:30-12:45 **Caratterizzazione sensoriale di olive e patè del commercio** - M. Baccei CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

12:45-13:00 **Caratterizzazione chimico/nutrizionale di olive del commercio** - M.G. Di Serio CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

13:00-13:15 **Discussione**

13:15 - 15:30 *Pausa pranzo*

15:30-15:50 **Aggiornamenti normativi in fieri nel settore delle olive da tavola e dell'olio di oliva** - S. Forestale PIUE IV MASAF

15:50-16:05 **I Regolamenti nn. 2104/22/UE e 2105/2022/UE e la valutazione organolettica** - L. Di Giacinto CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

16:05-16:50 **Il ring test nazionale 2022: Sintesi dell'attività svolta e dei risultati conseguiti** - L. Di Giacinto CREA-Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

16:50-18:00

- Assaggi di oli di oliva vergini certificati dal Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid
- Assaggi di oli di oliva vergini del concorso Ercole Olivario 2023

