

Titolo

Determinazione qualità olio d'oliva

Descrizione estesa del risultato

La nuova metodologia messa a punto permette di produrre olio d'oliva denocciolato con proprietà salutistiche sicuramente migliori degli oli prodotti con procedure convenzionali, fermo restando le proprietà nutrizionali dell'alimento. In contrasto con quanto riportato da altri autori, la rimozione del nocciolo prima della gramolatura non altera i parametri nutrizionali ed organolettici dell'olio prodotto ma può incrementare la quantità di oleuropeina in esso presente se si utilizza la spolatrice a molla sperimentata.

È proseguito lo studio per lo sviluppo di metodiche basate sulla spettrometria di massa per la determinazione rapida, selettiva e sensibile di metaboliti correlabili alla qualità degli oli, metalli e pesticidi. In particolare, sono state perfezionate nuove metodiche per la determinazione dei metalli negli oli d'oliva mediante ICP/MS e messe a punto nuove metodiche per la determinazione di procimidone e spinosina A e B in oli vergini d'oliva mediante cromatografia liquida-spettrometria di massa tandem.

Responsabile del risultato

Giovanni Sindona
Via P. Bucci, CUBO 12/C, 87030 – Arcavacata di Rende (Italia)
Tel.: 0984/492083
E-mail: sindona@unical.it

Anno

2009

Classificazione del risultato

Comparto produttivo: Produzioni vegetali fresche e trasformate
COMPARTO OLIVICOLO-OLEARIO
Olio

Particolari categorie di prodotti/comparti produttivi: PRODOTTI TIPICI/TRADIZIONALI
Prodotti tipici/tradizionali

Categorie di ambiti di ricerca: TEMATICHE TECNICHE SU SPECIFICHE FASI DELLE FILIERE
PRODUTTIVE
Qualità dei prodotti
VALUTAZIONE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI, QUALITATIVE E
SALUTISTICHE

Parole chiave

olio di oliva

Trasferibilità del risultato

Si, trasferibilità immediata

Natura del risultato

di processo-prodotto

Aree interessate

Abruzzo
Basilicata
Calabria
Campania
Emilia Romagna
Lazio
Liguria
Lombardia
Marche
Molise
Puglia
Sardegna
Sicilia
Toscana
Umbria
Veneto

Impatto dal punto di vista tecnico

miglioramento qualità e salubrità dei prodotti

Impatto dal punto di vista socioeconomico

miglioramento qualitativo
aumento competitività
estensione della commercializzazione delle produzioni

Impatto dal punto di vista ambientale

tutela risorse naturali
salute consumatori

Presupposti di contesto

altro

Soggetti istituzionali da coinvolgere

Assessorati agricoltura, ambiente, ricerca
Servizi sviluppo agricolo
Organizzazioni di produttori
Organizzazioni professionali

Potenziali utilizzatori

Divulgatori
Tecnici agricoli
Imprenditori agricoli singoli e associati

Modalità di diffusione

Eventi di promozione dei nuovi prodotti, degustazioni
Incontro con tecnici e divulgatori dei Servizi Sviluppo Agricolo regionali
Da individuare di concerto con i referenti istituzionali e non che occorre coinvolgere
Attraverso convenzioni operative per specifiche attività
Partenariati ricerca e competitività

Pubblicazioni

Non sono presenti Pubblicazioni collegate al risultato

Progetto / Ricerca di riferimento

Titolo del progetto

Ricerca ed innovazione per l'olivicoltura meridionale - RIOM

Coordinatore del progetto

ENZO PERRI
Contrada Li Rocchi, 87036 – RENDE ()
Tel.: +39-0984-4052
E-mail: enzo.perri@crea.gov.it

Ente finanziatore

DISR 5 - Servizio fitosanitario centrale, produzioni vegetali

Breve descrizione del progetto e dei suoi obiettivi

Gli obiettivi generali del progetto sono i seguenti:
- caratterizzazione del germoplasma olivicolo delle sei regioni dell'obiettivo uno;

- miglioramento genetico e sanitario di ecotipi di germoplasma di olivo di interesse dell'Italia meridionale per produrre accessioni da avviare alla certificazione volontaria;
- studio e valorizzazione della biodiversità dell'olivo;
- caratterizzazione, valorizzazione e miglioramento quali-quantitativo delle produzioni olivicole (olio e olive da mensa);
- sviluppo di strategie, agronomiche e tecnologiche, per la riduzione dei costi di produzione;
- sviluppo di sistemi di produzione olivicolo-oleari sostenibili per l'ambiente;
- sviluppo di innovazioni in alcune tecniche colturali (gestione del suolo, nutrizione delle piante, difesa fitosanitaria, ecc.) finalizzate ad incrementi quantitativi e qualitativi della produzione;
- analisi di mercato ed analisi economica della filiera;
- riduzione dell'impatto ambientale dei sottoprodotti dell'industria olearia;
- maggiore sicurezza alimentare a tutela della salute del consumatore;
- studiare e promuovere lo sviluppo delle imprese olivicole multifunzionali per lo sviluppo rurale, in accordo con la nuova politica agricola comune;
- sviluppare nuovi modelli di rinnovamento e ristrutturazione degli impianti olivicoli;
- studiare le proprietà salutistico-nutrizionali delle olive e degli oli;
- studiare le caratteristiche di tipicità degli oli di oliva e sviluppare tecniche per la loro rintracciabilità, anche con l'ausilio della Spettroscopia di Risonanza Magnetica.

U.O. / Partner coinvolti nella realizzazione del risultato

Università degli Studi di Reggio Calabria

Referenti istituzionali già coinvolti nella ricerca

Non sono presenti Referenti già coinvolti per il risultato