

## GLI STRUMENTI ANALITICI PER LA CARATTERIZZAZIONE DELLE MOLECOLE BIOATTIVE DELL'OLIO EVO E PER LA DETERMINAZIONE DI AUTENTICITÀ

19 Maggio 2021 | dalle 16:00



ORGANIZZATO DA:

### Progetto VIOLIN

Valorizzazione dei prodotti Italiani derivanti dall'OLivo attraverso tecniche analitiche INnovative

Università degli Studi di Messina (UNIME)  
Università degli Studi di Genova (UNIGE)

### ISCRIZIONI

È NECESSARIO REGISTRARSI PREVENTIVAMENTE AL SEGUENTE LINK PER RICEVERE MAIL DI ACCESSO AL WEBINAR  
<https://attendee.gotowebinar.com/register/2775219440329955855>

Il webinar si terrà sulla piattaforma GoToWebinar.  
La disponibilità dei posti è limitata

Il webinar è volto ad illustrare alcune innovazioni in campo analitico per la caratterizzazione di composti bioattivi negli oli extra vergine di oliva.

Verrà fornita una panoramica della spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR) e delle sue innumerevoli potenzialità nel settore oleario; quindi l'importanza di elaborare i dati analitici con metodi statistici, nello specifico i segnali NIR e il contenuto di fenoli e tocoferoli nell'olio EVO, per valutare la qualità dell'olio.

Discuteremo il riconoscimento rapido di campioni monocultivar e DOP mediante l'innovativa tecnica definita "coltello intelligente".

Concluderemo presentando la nuova App Violin.



In collaborazione con il Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti (GICA) – Società Chimica Italiana (SCI)

### PER INFORMAZIONI

Adriana Arigò (UNIME), Monica Casale (UNIGE)  
EMAIL [aarigo@unime.it](mailto:aarigo@unime.it), [monica@difar.unige.it](mailto:monica@difar.unige.it)  
<https://www.progettoager.it>

### PROGRAMMA

- ✓ MODERANO: Paola Dugo (UNIME), Adriana Arigò (UNIME)
- ✓ INTRODUCE: Luigi Mondello (UNIME)  
VIOLIN, LA SINFONIA DELLA QUALITÀ
- ✓ INTERVENGONO:
  - Valentina Cairo (AGER)
  - Eleonora Mustorgi (UNIGE)  
La spettroscopia NIR come metodo analitico al servizio dell'EVOO
  - Monica Casale (UNIGE)  
Analisi di dati multivariati per l'estrazione di informazioni utili da dati analitici complessi
  - Francesca Rigano (UNIME)  
Le nuove frontiere della spettrometria di massa per l'identificazione in tempo reale di oli extra vergine d'oliva italiani
  - Marina Russo (UNIME)  
Olio d'oliva come alleato contro l'invecchiamento: contenuto di vitamina E e fenoli
  - Adriana Arigò (UNIME)  
Violin App: per diffondere la cultura della qualità
- ✓ QUESTION TIME E CONCLUSIONI