



## Scheda di adesione (spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Convegno:

### Processi di estrazione e qualità dell'olio extra vergine di oliva

Viterbo, 7 ottobre 2005

.....  
Cognome e Nome

.....  
Ente/Ditta

.....  
Settore di attività

.....  
Indirizzo

.....  
CAP                      Città

.....  
Tel.                              Fax

.....  
E- mail

Socio AITA       SI       NO

Il suo indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato per scopi promozionali dell'attività della nostra Associazione. Ai sensi della legge 675/96 Art. 13 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei dati.

Firma .....

Bonifico Banca Intesa - V.le Romagna, 20 - Ag. 20  
CAB 09498 ABI 03069 CIN A  
CVC 000011226171

Assegno bancario non trasferibile intestato  
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

- SOCI AITA                      € 100,00
- NON SOCI                      € 180,00
- STUDENTI SOCI AITA      gratuito
- STUDENTI NON SOCI      € 30,00



## Modalità di partecipazione

- Il Convegno si terrà a Viterbo presso la sede della Facoltà di Agraria in via S. Camillo De Lellis

### • Quote di partecipazione

- Soci AITA                      € 100,00
- Non soci                      € 180,00  
(comprensiva della quota associativa all'AITA per il 2006)
- Studenti Soci AITA      gratuito
- Studenti Non soci      € 30,00  
(comprensiva della quota associativa all'AITA per il 2006)

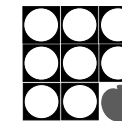
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla, entro **il 30 settembre 2005**, insieme alla quota di partecipazione, alla Segreteria Organizzativa



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DELLA TUSCIA - Viterbo

Segreteria Organizzativa  
Segreteria AITA Sezione Centro Sud  
Sig.ra Ileana Tommasi  
c/o DISTA

Università della Tuscia - Viterbo  
Tel. 0761.357494 - Fax 0761.357498  
E-mail: [s\\_ita@unitus.it](mailto:s_ita@unitus.it)

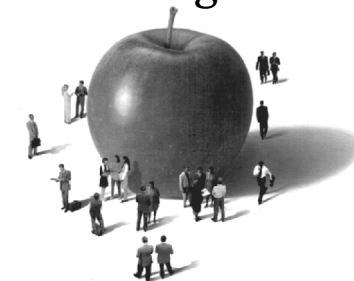


**AITA**

**Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare**

Sezione Centro-Sud

## Convegno



# Processi di estrazione e qualità dell'olio extra vergine di oliva

Viterbo, 7 ottobre 2005

presso  
AULA BLU - FACOLTA' DI AGRARIA  
UNIVERSITA' DELLA TUSCIA

in collaborazione con



[www.alfalaval.com](http://www.alfalaval.com)



[www.pieralisi.com](http://www.pieralisi.com) - [info@pieralisi.com](mailto:info@pieralisi.com)



## Presentazione

*La qualità del prodotto olio extra vergine di oliva dipende da diversi fattori in particolare dalla cultivar di appartenenza, dall'ambiente di coltivazione, dalle tecniche agronomiche, dalle condizioni fitosanitarie delle olive, dai loro tempi di conservazione e dallo stadio di maturazione.*

*Il sistema di trasformazione delle olive in olio, inoltre, condiziona la sua qualità finale, sia nelle sue caratteristiche chimico-fisiche che sensoriali.*

*Nel settore alimentare il concetto di qualità ha ormai assunto un significato estremamente importante. Per gli oli extra vergini di oliva si considerano di particolare rilevanza, non solo gli aspetti merceologici, ma anche quelli nutrizionali, sensoriali ed edonistici.*

*L'ottenimento di un buon prodotto al frantoio è indubbiamente la premessa, per assicurarsi la qualità e la stabilità di tali caratteristiche anche durante la cosiddetta "vita commerciale" di un olio extra vergine di oliva.*

*Il Convegno rappresenta, pertanto, un'opportunità per effettuare una sintesi delle ultime risultanze della ricerca e sperimentazione nel settore per verificarne l'attualità e la rispondenza alle esigenze del mondo produttivo. L'appuntamento è organizzato, quindi, con l'intento di creare un'occasione di incontro tra ricercatori ed operatori per favorire il trasferimento di informazioni, sollecitare il confronto ed incentivare nuovi rapporti di collaborazione.*



## Programma

- 9,00 Registrazione dei partecipanti**
- 9,30 Indirizzi di salute**  
Introduzione: **G. Tomassi**  
(Dip. Scienze Ambientali, Università della Tuscia)  
Moderatore: **A. Mattei**  
(Presidente Fondazione ONLUS Istituto Nutrizionale Carapelli);
- 10,00 I nuovi impianti di estrazione per l'olio extra vergine di oliva**  
**L. Baccioni** (Gruppo Alfa Laval)  
**G. Mori** (Toscana Enologica Mori)  
**G. Perialisi** (Gruppo Perialisi)  
**M. Stillavati** (AMENDUNI)
- 11,00 La storia dell'indagine analitica dell'olio extra vergine di oliva**  
**E. Fedeli**  
(Fondazione ONLUS Istituto Nutrizionale Carapelli)
- 11,20 Tecniche analitiche per la definizione della qualità dell'olio extra vergine di oliva ottenuto con nuovi sistemi di estrazione**  
**N. G. Frega**  
(Dip. Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche)
- 11,40 Coffee Break**
- 12,10 Impiego di analisi non convenzionali nella definizione di qualità degli oli vergini di oliva**  
**T. Gomes**  
(Dip. PROGESA, Università di Bari)
- 12,30 Innovazione tecnologica, qualità e shelf-life dell'olio extra vergine di oliva**  
**R. Sacchi**  
(Dip. Scienza degli Alimenti, Università di Napoli-Federico II)
- 12,50 Il panel test come metodo per la definizione della qualità organolettica dell'olio extra vergine di oliva: prospettive e problematiche**  
**T. Zelinotti**  
(Agenzia delle Dogane Roma)



## Programma

- 13,10 Nuovi studi sui componenti nutrizionali dell'olio extra vergine di oliva**  
**C. Galli**  
(Dip. Farmacologia, Università di Milano)
- 13,30 Lunch**
- 14,30 Effetto dell'innovazione di processo sui parametri di qualità salutistica e sensoriale degli oli vergini di oliva**  
**M. Servili**  
(Dip. Scienze degli Alimenti, Università di Perugia)
- 14,50 Contributo della componente odorosa ai caratteri di tipicità degli oli extravergini**  
**M. Contini**  
(Dip. STA, Università della Tuscia)
- 15,10 Effetti della temperatura di conservazione sulle caratteristiche chimiche di oli extravergini**  
**L. Cinguanta**  
(Dip. STAAM, Università del Molise)
- 15,30 Composti fenolici e percezione dinamica di amaro e piccante**  
**M. Esti**  
(Dip. STA, Università della Tuscia)
- 15,50 La normativa del settore dell'olio extra vergine di oliva**  
**G. De Giovanni**  
(Ministero delle Attività Produttive)
- 16,10 Tavola rotonda**  
Interventi programmati di operatori e responsabili di aziende