

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Nome.....

Cognome.....

Azienda.....

Indirizzo.....

CAP..... Città.....

Tel..... Fax.....

E-mail.....

Quota di iscrizione / Fees :

- Soci SISSG-Euro Fed Lipid 50,00 €
- Non soci SISSG Euro Fed Lipid 70,00 €
- Laureandi e dottorandi di ricerca gratuito
(Richiesta documentazione status)
- Graduation students, PhD students free
(Status documentation required)

L'iscrizione può essere perfezionata tramite versamento sul C/C della SISSG

Banca Intesa Sanpaolo - Filiale N° 01890
Viale Romagna 20, 20133 Milano

IBAN: IT90 G 03069 09498 000001093189

La scheda di iscrizione dev'essere inviata entro il 28 / 02 / 2010 all' indirizzo e-mail:

workshopcontaminants.dial@uniud.it

Come Raggiungerci

In treno: Linea Venezia - Trieste
In auto: Autostrada A23 Venezia - Trieste
In aereo: aeroporto Trieste Ronchi dei Legionari, voli da Roma e da Milano Malpensa. Dall' aeroporto, bus per Trieste



Dipartimento di Scienze degli Alimenti



Convegno

TECNICHE "NON SEPARATIVE" NELLA VALUTAZIONE DI QUALITA' E PUREZZA DEGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA

5 Marzo 2010

Sala Maggiore della Camera di Commercio
 piazza della Borsa 14
 TRIESTE

Presentazione

La valutazione della qualità e della purezza degli oli extra vergini di oliva condotta secondo i metodi ufficiali dell'Unione Europea, così come del Consiglio Oleicolo Internazionale fa riferimento a tecniche separative quali la cromatografia in fase gassosa o in fase liquida, in ciò rispettando un approccio "storico" che ha visto la "Scienza delle separazioni" trovare il proprio campo di applicazione di elezione proprio nel settore dei lipidi.

Da un certo numero di anni, tuttavia, tecniche analitiche inizialmente dedicate ad altri campi di indagine sono state applicate al settore degli oli extra vergini d'oliva, quali l'indagine sugli isotopi stabili, la risonanza magnetica nucleare e l'analisi del DNA.

La necessità di difendere l'olio extra vergine di oliva da frodi sempre nuove ha elevato le aspettative verso metodi adatti a garantire al consumatore nuovi aspetti della qualità e della purezza quali ad esempio quelli legati all'origine del prodotto.

La SISSG ha colto queste aspettative ed ha ritenuto utile iniziare ad offrire visibilità specifica a questi approcci innovativi ed in particolare ha ritenuto utile farlo nell'ambito di una manifestazione quale "Trieste Olio Capitale" specificatamente dedicata all'olio extra vergine di oliva di qualità.

Programma

h 9:00 **Registrazione dei Partecipanti**

h 9:30 **Indirizzi di saluto**

Presidente Fiera di TS
Presidente CCIAA Trieste
Luigi Caricato
Lanfranco Conte

h 10:00 **Federica Camin**

IASMA Fondazione E. Mach
S. Michele all'Adige

Applicazione dell'analisi dei rapporti tra isotopi stabili alla caratterizzazione degli oli extra vergini d'oliva.

h 10:40 **Luisa Mannina**

Università del Molise Campobasso

Applicazione della risonanza magnetica nucleare alla valutazione degli oli extra vergini di oliva

h 11:20 **Nelson Marmioli**

Università di Parma

Tecniche di analisi del DNA applicate alla valutazione degli oli extra vergini di oliva

h 12:00 **discussione**

h 13:00 **Chiusura del Convegno**

Comitato Scientifico

Lanfranco Conte	Giovanni Lercker
Maurizio Servili	Raffaele Sacchi
Enrico Tiscornia	Alissa Mattei
Giovanni Morchio	Claudio Ranzani
Fabio Fabietti	Marcello Carli
Anna Maria Cane	Tullio Forcella
Giorgio Cardone	Domenico Grieco

Segreteria organizzativa

C/O SISSG:
Dr.ssa Alissa Mattei
sissg@sissg.it

C/O Università di Udine:
Lanfranco Conte
lanfranco.conte@uniud.it