

Congresso SISSG
“Oli e grassi alimentari: innovazione e sostenibilita’
nella produzione e nel controllo” – Perugia, 15-17 Giugno 2022

Proposta di contributo

| | |
|---|---|
| Autori e relativa affiliazione | |
| Celeste Lazzarini ¹ , Alessandra Bendini ^{1,2} , Enrico Valli ^{1,2} , Nouredine Mokhtari ³ , Koutar Elfazazi ⁴ , Tullia Gallina Toschi ^{1,2} , Susan Nchimbi Msolla ⁵ , Marco Setti ¹ | |
| ¹ Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna. | |
| ² Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale, CIRI Agroalimentare, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna. | |
| ³ Ecole Nationale d’Agriculture de Meknès. | |
| ⁴ Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), Qualipôle d’alimentation – Agropole Beni Mellal. | |
| ⁵ Department of Crop Science and Horticulture, Sokoine University of Agriculture. | |
| Autore corrispondente | Alessandra Bendini (alessandra.bendini@unibo.it) |
| Titolo del contributo | |
| Oli aromatizzati per co-frangitura di olive, pepe nero e frutti o bucce di arance: composizione, proprietà sensoriali e sostenibilità. | |
| Riassunto del contributo (max 500 parole) | |
| <p>L’olio di oliva costituisce uno degli alimenti funzionali più apprezzati della dieta mediterranea, questo grazie al suo aroma unico e agli effetti benefici sulla salute, legati, rispettivamente, alla presenza di composti volatili e molecole fenoliche. Inoltre, l’abbondanza di acido oleico, ha effetti positivi contro malattie cardiovascolari, cancro e diabete.</p> <p>L’aggiunta di matrici vegetali alle olive, durante la fase di frangitura, può aumentare le qualità intrinseche sia nutrizionali che sensoriali dell’olio vergine di oliva, rendendolo adatto per la marinatura e la preparazione di condimenti per cibi a base di carne, pesce, frutti di mare ed insalate.</p> <p>La co-frangitura può essere una possibile tecnica per la produzione di tali oli aromatizzati. Il riutilizzo di sottoprodotti e scarti alimentari in co-frangitura può essere considerato una tecnica di valorizzazione in un’ottica di sostenibilità ed economia circolare.</p> <p>In questo contesto, la presente sperimentazione si è focalizzata sulla produzione di oli aromatizzati utilizzando matrici vegetali e/o i rispettivi sottoprodotti e scarti, tramite la co-frangitura delle olive con i) arance intere ii) sottoprodotto di arancia iii) pepe nero e sottoprodotto di arancia; sono stati prodotti anche due controlli utilizzando la medesima</p> | |

massa di olive.

I campioni sono stati ottenuti mediante il frantoio da banco Abencor® e si è proceduto all'analisi di alcune caratteristiche compositive (profilo in molecole volatili, con SPME-GC-MS e fenoliche con HPLC-MS/MS) e sensoriali (analisi descrittiva) degli oli prodotti, di cui è stata determinata anche l'acidità libera.

Gli oli così prodotti e caratterizzati possono essere considerati interessanti, soprattutto per consumatori attenti a particolari qualità gastronomiche e al minor impatto ambientale, con risultati utili per la valutazione della qualità e sostenibilità della filiera di produzione.

The Horizon 2020 European Research project FOODLAND "FOOD and Local, Agricultural, and Nutritional Diversity" has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 862802. The information expressed in this abstract reflects the authors' views; the European Commission is not liable for the information contained herein.

| | | |
|---|--|--|
| Tipo di Presentazione * | <input type="checkbox"/> Relazione orale | <input checked="" type="checkbox"/> Poster |
| * Il Comitato scientifico si riserva il diritto, dopo esame del riassunto presentato di modificare il tipo di presentazione | | |

Data 06/05/2022

Alessandra Bendini

Firma dell'autore

Il presente modulo va inviato a sissg@sissg.it e a lanfrancoconte@gmail.com