



La notizia del giorno

CERCA NELL'ARCHIVIO

Trova

Novità, curiosità e informazioni sul mondo del vino e del cibo

[RICERCA AVANZATA](#)

[ARTICOLI RECENTI](#)

26/11/2005

OLIV-TRACK: UN METODO SCIENTIFICO PER AVERE LA CARTA D'IDENTITA' DELL'OLIO

Grazie agli studi effettuati dall'Università di Parma sarà possibile redarre una vera e propria mappa per ogni olio d'oliva



**Banca
Popolare
di Sondrio**



E' stato recentemente presentato dal dipartimento di scienze ambientali dell'Università di Parma. "Oliv-Track", un metodo scientifico che consentirà di redigere una vera e propria "carta d'identità" dell'olio d'oliva in grado di premiare i produttori più onesti ma soprattutto di difendere i consumatori da eventuali frodi commerciali.

"Oliv-Track" è un progetto triennale finanziato dall'Unione Europea che ha coinvolto 14 istituzioni tra Enti di ricerca pubblici e privati ed associazioni di 6 Paesi dell'Unione, Italia, Portogallo, Spagna, Francia, Belgio e Regno Unito, coordinati dal Professore Nelson Marmioli del Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Parma. Il progetto vedrà la sua conclusione fra pochi mesi ma ha già destato grande interesse tra gli operatori professionali.

I ricercatori esperti di diversi settori hanno sviluppato le tecniche che ora consentono di analizzare un olio e di riconoscere da quali olive è stato prodotto e in quali proporzioni nella miscela. Uno dei punti di forza del nuovo metodo scientifico di rintracciabilità dell'olio è legato alla "food genomics", cioè la scienza che analizza le parti d'informazione genetica contenute nei cibi, attraverso la quale è stato scoperto che segmenti di DNA dell'olivo possono essere recuperati dall'olio ed analizzati, consentendo così l'identificazione del materiale di partenza.

Il metodo scientifico Oliv-Track consentirà non solo di riconoscere le diverse cultivar, ma addirittura i luoghi della loro provenienza in base all'analisi dei fenoli, steroli e delle altre sostanze che conferiscono all'olio l'aroma, il sapore e il colore.

[Elisabetta Fezzi](#)

[1 di 1]

[TORNA ALL'ELENCO](#)

CERCA NELL'ARCHIVIO

Trova

[RICERCA AVANZATA](#) | [ARTICOLI RECENTI](#)

- **VUOI ABBONARTI A NUOVI SERVIZI?**
- **VUOI CANCELLARE L'ABBONAMENTO?**
- **VUOI ABBONARE UN TUO AMICO?**

inserisci il Tuo indirizzo di posta elettronica!

inserisci il suo indirizzo di E-Mail!

Prosegui

[I PROSSIMI CORSI](#) | [ZOOM](#) | [FORUM](#) | [LA NOTIZIA DEL GIORNO](#) | [LA RICETTA DEL GIORNO](#) | [IL COCKTAIL DEL GIORNO](#)
[INFO](#) | [CORSI](#) | [SERVIZI PER AZIENDE](#) | [RISTORAZIONE](#) | [ENOLOGI](#) | [PARTNERS](#)

[Annunci Google](#)

[News Italia](#)

[Notiziario](#)

[Notizie moda](#)

[Google News](#)

info@enotime.it

Copyright 1997-2005 Enotime - P.I.
01586510131