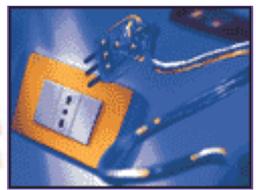

  
 quotidiano on-line di:
   
 e-government, new economy, e-trading, turismatica, tecnologia, informatica
   
 Direttore responsabile: Franco Rosso Registrazione trib. Milano 420



[Home Page](#)   [Argomenti](#)

**MARKETPRESS SUPPORTA L'INFORMAZIONE AZIENDALE**

- [MARKETPRESS OFFRE CONSULENZA AD AZIENDE ED ENTI PER LA REDAZIONE DI COMUNICATI STAMPA ECONOMICO LEGALE FINANZIARIO \(Bilanci Trimestrali, Semestrali, Annuali\)](#)

**MARKETPRESS IN EDICOLA**

- [UNA PROPOSTA PER LE CASE EDITRICI DI PERIODICI VENDUTI IN EDICOLA...CLICCARE QUI' PER SAPERNE DI PIU'](#)

**Menu**

- [Home page](#)
- [Ricerca avanzata](#)
- [Chi siamo](#)
- [Dati editore](#)
- [INFORMAZIONI COMMERCIALI](#)

**Cerca**

**Marketpress**

- [Notiziario](#)
- [Archivio](#)
- [Archivio storico](#)

**articoli: ALL'UNIVERSITA' DI PARMA SCOPERTO IL DNA DELL'OLIO DI OLIVA**

Inviato da redazione Giovedì, 22 Aprile 2004 - 08:20



Parma, 22 aprile 2004 - Ad Oleum, l'area tematica di Cibus, il Salone Internazionale dell'alimentazione, in programma a Parma dal 6 al 10 maggio, sarà presentato anche lo "stato dell'arte" di "Oliv-track". Si tratta del progetto triennale finalizzato alla individuazione scientifica del Dna dell'olio, finanziato dal programma quadro comunitario, che coinvolge ricercatori di sei diversi Paesi europei, coordinati dal professor Nelson Marmioli, del Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Parma. Il progetto ha l'obiettivo di mettere a punto metodologie di genetica molecolare e di chimica analitica che consentano di riconoscere l'origine delle olive usate per produrre un olio e di verificarne, quindi, l'aderenza alle normative o ai disciplinari delle Dop e l'eventuale presenza di materiale estraneo. Le ricerche, in corso nei laboratori dell'Università di Parma, hanno già consentito di individuare, nell'olio, dei frammenti di Dna di olivo; ovvero le "tracce" da cui sarà possibile risalire alle varie cultivar di provenienza, identificando geneticamente la composizione e l'origine dell'olio. A Cibus saranno presentati, dopo un anno di attività, i risultati significativi ottenuti con il lavoro svolto fino ad ora. Oltre alla messa a punto dello studio di fattibilità, individuazione di quattro metodi particolarmente efficaci di estrazione di Dna dall'olio, sono state preparate due banche dati: una contiene informazioni su tutti gli oli Dop e Igp esistenti nell'Unione Europea, compresi quelli in attesa di approvazione, con la composizione, provenienza, specifiche tecniche, ecc. La seconda, al momento in via di definizione conterrà al suo completamento, informazioni su 500 varietà di olivo, sulla loro coltivazione e utilizzazione, area geografica, malattie e altro. Inoltre, i ricercatori dell'Università di Parma, studiando i diversi componenti chimici dell'olio d'oliva (tocoferoli, acidi grassi, trigliceridi, aromi) hanno scoperto che alcuni di questi potranno fornire, addirittura, indizi non solo sulle diverse cultivar ma, addirittura (in base alle specifiche caratteristiche dei micro-clima locali) le aree geografiche di provenienza. Infine, sono stati identificati e scoperti nuovi marcatori genetici che potranno essere usati per il riconoscimento delle cultivar utilizzate nella produzione di un particolare olio. "Da una rintracciabilità fatta principalmente di documentazione si sta arrivando ora, alla rintracciabilità "scientifica", afferma il professor Nelson Marmioli. "Entro i prossimi due anni, infatti, sarà messo a punto un sistema combinato di metodologie di genetica molecolare e di chimica analitica, utilizzabile dagli operatori e visibile ai consumatori. Il risultato finale sarà una sorta di kit, con un'adeguata scala valutativa, che consentirà di difendere i consumatori da eventuali frodi commerciali e premiare i produttori più onesti".

**ALL'UNIVERSITA' DI PARMA SCOPERTO IL DNA DELL'OLIO DI OLIVA** | [Login/crea un profilo](#) | 0 Commenti

Soglia   Filo  Prima i vecchi

I commenti sono di proprietà dei legittimi autori, che ne sono anche responsabili.