


[Home Page](#)
[Link](#)
LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'UOMO PER ELEVARE LA QUALITÀ DEL
ABBONAMENTO GRATUITO
16 Nov 2005 - 16:25
[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: NELLA MATTINATA DI SABATO 22 OTTOBRE ALLE FIERE DI PARMA IN ANTEPRIMA AD EXPOQUALITA' LA CARTA D'IDENTITA' DELL'OLIO DI OLIVA

 Inviato da [Franca Scotti](#) Giovedì, 13 Ottobre 2005 - 07:25


Il Professor Nelson Marmioli dell'Università degli Studi di Parma, a due mesi dalla conclusione del progetto triennale europeo Oliv-Track, di cui è coordinatore, illustrerà i punti salienti del metodo scientifico con cui, d'ora in poi, sarà possibile non solo definire le diverse "cultivar", ma addirittura risalire alla provenienza geografica delle olive. "Oliv-Track", il metodo scientifico che consentirà di redigere una vera e propria "carta d'identità" dell'olio d'oliva per premiare i produttori più onesti e difendere i consumatori da eventuali frodi commerciali, sarà al centro dell'incontro professionale che si svolgerà nella mattinata di sabato 22 ottobre nell'area "Expoqualità" del padiglione 5 del quartiere fieristico di Parma sul tema "Tracciabilità dell'olio di oliva: un problema europeo". "Oliv-Track" è il progetto triennale che, finanziato nel 2002 con un programma quadro comunitario, ha coinvolto 14 istituzioni tra Enti di ricerca pubblici e privati ed associazioni di 6 paesi dell'Unione Europea, 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 un paio di mesi e pertanto il seminario di Expoqualità costituisce un'anteprima assoluta di grande interesse per gli operatori professionali. Sarà lo stesso Professor Marmioli ad illustrare i risultati più importanti dell'intero progetto nel corso del quale 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, in quali proporzioni nella miscela e di verificare il luogo di provenienza. 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.

NELLA MATTINATA DI SABATO 22 OTTOBRE ALLE FIERE DI PARMA IN ANTEPRIMA AD EXPOQUALITA' LA CARTA D'IDENTITA' DELL'OLIO DI OLIVA | [Login/crea un profilo](#) | 0

Commenti

Soglia 0

 Filo

 Prima i vecchi

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