



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: IN ANTEPRIMA A PARMA I RISULTATI DEL PROGETTO EUROPEO "OLIV TRACK" PRESENTATA AD EXPOQUALITA' LA CARTA D'IDENTITA' DELL'OLIO DI OLIVA

Inviato da Franca Scotti Giovedì, 03 Novembre 2005 - 08:05



Il professor Nelson Marmioli dell'Università di Parma e coordinatore del progetto ha illustrato i punti salienti del metodo scientifico di analisi dell'olio, il quale, d'ora in poi, renderà possibile definire le diverse "cultivar" e risalire alla provenienza geografica delle olive - Il presidente dei Mastri Oleari: "Avremo finalmente una segmentazione qualitativa più idonea". A due mesi dalla conclusione ufficiale del progetto triennale "Oliv-Track" al quale hanno lavorato 14 laboratori scientifici di 6 Paesi dell'Unione Europea, ad Expoqualità (la mostra convegno che si è svolta alle Fiere di Parma dal 18 al 22 ottobre in concomitanza con Cibus Tec), il professor Nelson Marmioli del dipartimento di scienze ambientali dell'Università di Parma, che ha coordinato l'intero iter dei lavori, ha presentato in anteprima, in un seminario, i punti salienti del nuovo sistema di analisi per la rintracciabilità dell'olio di oliva. "Grazie al nuovo metodo Oliv Track", ha spiegato il professor Marmioli, "d'ora in poi sarà possibile integrare con precisi ed inconfutabili dati scientifici le certificazioni finora espresse solo su basi sensoriali o chimiche per le varie DOP e IGP riferite agli oli di oliva prodotti in Europa. Disponiamo ora di una vera e propria "carta d'identità" dell'olio d'oliva. Per la sua messa a punto sono state sviluppate le tecniche che permettono di analizzare un olio e di riconoscere da quali cultivar è stato prodotto, in quali proporzioni nella miscela e perfino di verificarne il luogo di provenienza". "Uno dei punti di forza del nuovo metodo scientifico di rintracciabilità dell'olio", ha puntualizzato il professor Marmioli, "è legato alla food genomics, cioè alla 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". Al seminario di Expoqualità ha preso parte anche il presidente della Corporazione dei Mastri Oleari, Flavio Zaramella, che ha commentato così le anticipazioni del professor Marmioli: "Il risultato di Oliv Track comporterà una revisione ed un generale riassetto di tutte le norme che attualmente regolano la produzione e la commercializzazione degli oli di oliva, non solo quelli DOP e IGP, ma anche quelli a denominazione nazionale". "La nuova e, per certi versi, rivoluzionaria analisi scientifica" ha detto Flavio Zaramella "consentirà di redigere una classificazione degli oli di oliva prodotti in Europa più idonea ad una segmentazione qualitativa dei singoli prodotti, soprattutto di quelli di eccellenza che, per le loro peculiari caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, sono sempre più spesso riconosciuti dagli studiosi, come veri e propri integratori salutistici".

IN ANTEPRIMA A PARMA I RISULTATI DEL PROGETTO EUROPEO "OLIV TRACK" PRESENTATA 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.