



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

CORSI



## OLI, SOSTANZE GRASSE E PRODOTTI ALIMENTARI

I nostri corsi si rivolgono a tutti gli operatori del settore oleario, al personale tecnico che opera nella Grande Distribuzione Organizzata (GDO), alle persone e ai consumatori che desiderano avvicinarsi al mondo degli oli e delle sostanze grasse e approfondire le diverse tematiche.

È possibile definire percorsi di formazione ad hoc sulla base di esigenze specifiche.

**Per maggiori informazioni e percorsi personalizzati, contattaci:**

[liliana.folegatti@mi.camcom.it](mailto:liliana.folegatti@mi.camcom.it) | [pierangela.rovellini@mi.camcom.it](mailto:pierangela.rovellini@mi.camcom.it)

### VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA (PANEL TEST)

Ambito: analisi sensoriale per la valutazione della qualità e la determinazione della classificazione merceologica dell'olio (extravergine, vergine o lampante) in funzione della presenza del fruttato e dell'intensità dei difetti.

**Tematiche trattate:**

- Aspetti normativi e metodi di analisi
- Introduzione alla tecnica di assaggio
- Attributi positivi e negativi degli oli
- Allestimento di una seduta di assaggio presso la sala panel di Innovhub SSI

### QUALITÀ E PUREZZA DEGLI OLI DI OLIVA E DELLE SOSTANZE GRASSE

Ambito: oli di oliva (extravergini, vergini, lampanti, oliva, sansa di Oliva), oli di semi e sostanze grasse.

**Tematiche trattate:**

- Aspetti normativi e metodi di analisi riguardanti qualità e purezza
- Parametri che influenzano la qualità di oli e sostanze grasse
- Analisi per individuare frodi e/o sofisticazioni negli oli (purezza)

È prevista una parte pratica presso i laboratori di Innovhub SSI.

## TECNOLOGIA DEGLI OLI DI OLIVA E DELLE SOSTANZE GRASSE

Ambito: processi tecnologici per l'estrazione dell'olio di oliva, degli oli di semi e delle sostanze grasse.

### Tematiche trattate:

- Processi tecnologici per la produzione dell'olio di oliva
- Influenza dei parametri tecnologici sulla qualità degli oli di oliva
- Processi tecnologici per la produzione degli oli di semi
- Influenza dei parametri tecnologici sulla qualità degli oli di semi
- Processo di raffinazione degli oli vegetali
- Influenza dei parametri di raffinazione sulla qualità degli oli vegetali

## CONTAMINANTI NELLE SOSTANZE GRASSE E NEGLI ALIMENTI

Ambito: principali metodi riguardanti i più diffusi contaminanti

- Idrocarburi policiclici aromatici
- Micotossine
- Aflatosine
- Residui di fitofarmaci (analisi multi-residuale) e di plasticanti (ftalati)
- Cloropropandioli (2 e-3-MCPD) e glicidilesteri degli acidi grassi (GE)
- Oli minerali (MOSH e MOAH)
- Solventi alogenati
- Esano
- Composti organici volatili: benzene, toluene, etilbenzene, xilene (BTEX)
- Metalli pesanti ed elementi metallici in generale

## VALUTAZIONE DELLA SHELF-LIFE DELLE SOSTANZE GRASSE E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Ambito: conservazione delle caratteristiche organolettiche e qualitative di un alimento.

### Tematiche trattate:

- Aspetti normativi e parametri che influenzano il grado di conservazione di un alimento
- Il processo ossidativo a carico delle sostanze grasse negli alimenti
- Impostare uno studio di shelf-life in base alla natura del prodotto
- Predisporre protocolli applicabili in base alle tecnologie utilizzabili in fase di conservazione dei prodotti
- Formulare un modello matematico per la valutazione finale della shelf-life

## INNOVHUB STAZIONI SPERIMENTALI PER L'INDUSTRIA

Siamo un centro nazionale di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico, che offre servizi di consulenza tecnico-scientifica, analisi e prove.

Operiamo in particolare a favore dei settori cartario, tessile, dei combustibili, degli oli e grassi, della cosmetica e detergenza, delle vernici con l'obiettivo di promuovere il progresso tecnico-scientifico in una direzione sempre più sostenibile.

Svolgiamo attività di ricerca in diversi ambiti e siamo attivi nella standardizzazione tecnica e nella promozione della cultura tecnico-scientifica.

[www.innovhub-ssi.it](http://www.innovhub-ssi.it)



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

**corsi di  
formazione**