



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

innovation and research

# Food Chemistry, Technology and Safety



## Testing Services

- quality, authenticity and food safety
- targeted e untargeted screening
- compliance with regulations and commercial standards
- evaluation of organoleptic damage (odour and taint)
- organoleptic evaluation of virgin olive oil
- technological tests
- extractable and leacheables
- food contact materials



Consultancy



Research and Innovation



Technical Standardisation



Training

**Contacts:** pierangela.rovellini@mi.camcom.it | +39 02 8515.3571





**INNOVHUB**  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

# CORSI 2026

I nostri corsi si rivolgono a tutti gli operatori del settore alimentare, al personale tecnico e responsabile che opera nella Grande Distribuzione Organizzata (GDO), ai ricercatori e tutte le persone che desiderano approfondire le diverse tematiche emergenti degli alimenti e degli imballaggi a contatto con essi.

**VALUTAZIONE ORGANOLETTICA  
OLI DI OLIVA VERGINI**

**TECNOLOGIE DI ESTRAZIONE  
E RAFFINAZIONE OLI**

**PFAS: NORMATIVA E  
METODI DI ANALISI**

**CONTAMINANTI IN SOSTANZE  
GRASSE E ALIMENTI**

**QUALITÀ E GENUINITÀ  
SOSTANZE GRASSE**

**ANALISI UNTARGET  
IN LC-MS E GC-MS**

**APPLICAZIONI ANALITICHE  
MEDIANTE GC × GC**

**MATERIALI A CONTATTO CON  
ACQUA PER CONSUMO UMANO**

È inoltre possibile definire percorsi di formazione ad hoc sulla base di esigenze specifiche. **Per maggiori informazioni e percorsi personalizzati, contattaci:**  
liliana.folegatti@mi.camcom.it | pierangela.rovellini@mi.camcom.it

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



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

## innovazione e ricerca

Reg. UE 2022/2104 and 2022/2105 establish the chemical-physical parameters and methods for quality control of olive oil.

The organoleptic assessment (Panel test) contributes to the definition of the quality of the oil, the Regulation classifies virgin olive oil in the categories:

- EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- VIRGIN OLIVE OIL
- LAMPANTE OLIVE OIL

according to the intensity of the defects and of the fruitiness perceived, as determined by a group of tasters selected, trained and monitored as a panel, using statistical techniques for data processing. It also provides information on the organoleptic characteristics for optional labeling.

The organoleptic assessment is qualified by a level of reliability comparable to that of the analytical tests.

Our Panel is recognized by the IOC (International Olive Council), by the Italian Ministry of Agricultural, Food and Forests as a tasting committee in charge of the official control of the characteristics of virgin olive oils and designation of origin (D.O.) oils.

The organoleptic assessment is accredited by ACCREDIA (Italian Accreditation Body).

The Panel serves industry, production consortia, certification bodies and large-scale distribution.



## Virgin Olive Oil Organoleptic Assessment



For further information:

**Stefania De Cesarei**

✉ [stefania.decesarei@mi.camcom.it](mailto:stefania.decesarei@mi.camcom.it)

Expert Sensorial Analysis and Head of Panel Test  
Team Chemistry, Technology and Food Safety

# MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI



## TEST e ANALISI

CONFORMITÀ BfR XXXVI Carta fibra vergine e riciclata e DGCCRF MCDA n°4(V02-01/01/2019)

- Determinazione della **formaldeide** in estratto acquoso - (UNI EN 1541:2002)
- Determinazione del contenuto di **gliosale** - (DIN 54603:2008)
- **Imbiancanti ottici** migrabili - (UNI EN 648:2019)
- Migrazione specifica della somma delle **ammine aromatiche primarie** (UNI EN 13130-1:2005+BVL LFGB §64 L 00.00-6:1995/Cor:2002)
- Determinazione e quantificazione degli **ftalati** - (metodo interno)
- **Bisfenolo A** - (UNI EN 17497:2020)
- Determinazione di **diisopropilnaftalene** (DIPN) mediante estrazione con solvente - (UNI EN 14719:2005)
- **Cadmio, piombo e alluminio** in estratto acquoso - (UNI EN 12498:2019 + metodo interno)



## RICERCA e SVILUPPO

Sviluppo di **nuove metodiche analitiche** per la determinazione e quantificazione di contaminanti o molecole di interesse



## NIAS *Non Intentionally Added Substances*

*"impurità presente nelle sostanze utilizzate, intermedio di reazione formatosi durante il processo produttivo o prodotto di reazione o di decomposizione"*

**Reg. UE N. 10/2011 Consideranda 18-20, articolo 3**



### VALUTAZIONE

della conformità ai requisiti riportati nell'**articolo 3 del Regolamento CE N. 1935/2004** sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (**MOCA**)



### UNTARGETED ANALYSIS

*HPLC-PDA-HRMS*

Thermo Scientific™ Orbitrap Exploris 120 Mass Spectrometer

Thermo Scientific™ Compound Discoverer™ Software



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

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

Riferimenti:

**PIERANGELA ROVELLINI**

Responsabile Team Chimica e Sicurezza alimentare  
[pierangela.rovellini@mi.camcom.it](mailto:pierangela.rovellini@mi.camcom.it)



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

# Analisi dei contaminanti

ACROLEINA

ANIDRIDE MALEICA

AMIGDALINA

BENZENE E DERIVATI

BISFENOLO A

COLORANTI

FORBOLI

FTALATI e PLASTICIZZANTI

FITOFARMACI

2, 3 MCPD, GLICIDOLI E DERIVATI

GOSSIPOLI

IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI

METALLI PESANTI

MICOTOSSINE

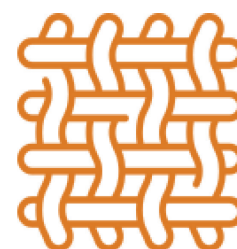
NICOTINA

OCTILFENOLO, NONILFENOLO ED ETOSSILATI

PIROFENITINA A RAMEICA

SALI DI AMMONIO QUATERNARIO

SOLVENTI ALOGENATI



**Pierangela Rovellini**

*Responsabile*

*Team Chimica, Tecnologia e*

*Sicurezza Alimentare*

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



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

## DETERMINAZIONE DEGLI AMMINOACIDI

L'analisi della composizione in amminoacidi è una tecnica ampiamente utilizzata in vari settori industriali al fine di valutare la composizione chimica e la presenza di eventuali adulterazioni del campione sottoposto a controllo.

Innovhub SSI effettua l'analisi su un'ampia tipologia di campioni: alimenti, mangimi, sostanze proteiche vegetali, bevande, prodotti caseari, prodotti per la detergenza (relativamente al contenuto in enzimi). Gli amminoacidi analizzati includono sia i 20 standard che quelli fisiologici (fino a 40 composti diversi), presenti nel campione in forma libera o dopo idrolisi delle proteine. L'analisi è effettuata mediante un analizzatore automatico che impiega la cromatografia a scambio cationico e la derivatizzazione post-colonna con ninidrina per la separazione e la quantificazione.

I nostri laboratori offrono servizi di consulenza, analisi e ricerca applicata conto terzi.



Analisi effettuate:

- Determinazione degli amminoacidi **standard e fisiologici** liberi e totali dopo idrolisi
- Determinazione degli amminoacidi **solforati** (metionina e cist(e)ina)
- Determinazione del **triptofano**

Per informazioni:

Liliana Folegatti - Esperta Oli, Grassi e Derivati  
liliana.folegatti@mi.camcom.it

Stefania De Cesarei - Esperta Analisi Sensoriali  
stefania.decesarei@mi.camcom.it

Team Chimica, Tecnologia e Sicurezza Alimentare





INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

## Olive oil proficiency tests

### Chemical-physical parameters and contaminants

Since 2003 Innovhub SSI organizes every year an interlaboratory test on olive oil for different commercial categories among various olive oil laboratories.

The tests include all the chemical parameters. Since 2016 the main contaminants are also considered.

Each participant has the opportunity to compare his own test results with those obtained by the most accredited Italian and foreign laboratories.

The proficiency test has as main purpose, the ability to make corrections from deviation that might occur in the results, compared to the average value obtained by other laboratories.

At the end of the laboratory tests, the participants can insert the results obtained directly in the web portal on the dedicated page:

<https://proficiencytest.innovhub-ssi.it>

The results are statistically processed and delivered anonymously to each participant.



For information:

**Dr.ssa De Cesarei**

*Expert Sensorial Analysis*

Team Chemistry, Technology and Food Safety

E-mail: [pt.ssog@mi.camcom.it](mailto:pt.ssog@mi.camcom.it)

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



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

# Detergency testing services

Servizi dedicati a prodotti e tecnologie per la detergenza

## ANALISI E SERVIZI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI LAVAGGIO

---

- analisi quali-quantitativa di materie prime e prodotti formulati
- testing di sistemi tecnologici

## CONSULENZA E FORMAZIONE

---

- consulenze su quesiti tecnici, formulativi e normativi
- definizione dei migliori approcci analitici e di testing per sviluppo e ottimizzazione di prodotti e processi
- formazione tecnica

## CONTATTI

**Davide Mariani**

*Esperto Home & Personal Care  
Team Prestazioni dei Materiali*

[davide.mariani@mi.camcom.it](mailto:davide.mariani@mi.camcom.it)

[sales.innovhub@mi.camcom.it](mailto:sales.innovhub@mi.camcom.it)

## VALUTAZIONE PRESTAZIONI DI LAVAGGIO E ASCIUGATURA

---

- prestazioni primarie
- effetti secondari

## ANALISI SENSORIALE CON TECNICI ESPERTI

---

- valutazione efficacia prestazionale di prodotti o sistemi di lavaggio e asciugatura
- stima morbidezza, profumazione, facilità di stiratura

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