



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

CORSI

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
DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA
(PANEL TEST)**

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

**TECNOLOGIE DEGLI OLI DI OLIVA
E DELLE SOSTANZE GRASSE**

**CONTAMINANTI NELLE SOSTANZE
GRASSE E NEGLI ALIMENTI**

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



Determinazione di idrocarburi minerali

MOSH e MOAH

Contaminanti invisibili, rischi concreti

Gli idrocarburi degli oli minerali (MOH) sono contaminanti che possono penetrare nella catena alimentare, attraverso materie prime, imballaggi o processi industriali.

Possono rappresentare un potenziale rischio per la salute pubblica.

Presso i laboratori di Innovhub SSI effettuiamo analisi avanzate di MOSH e MOAH grazie a strumentazioni di ultima generazione:

- LC-GC-FID
- GC×GC QTOF-FID

Queste tecnologie consentono di:

- Identificare la fonte della contaminazione
- Quantificare composti interferenti
- Separare le frazioni MOSH/MOAH in classi strutturali

Contattaci: daniela.baglio@mi.camcom.it



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

Riferimenti:

PIERANGELA ROVELLINI

Responsabile Team Chimica e Sicurezza alimentare
pierangela.rovellini@mi.camcom.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

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