



per la Formazione Professionale e la Promozione Tecnologica e Commerciale



Analisi chimica dell'olio di oliva

Albenga (SV), 29.30 marzo 2012

La scuola di formazione sfrutta l'esperienza pluriennale del Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Savona e, grazie alla collaborazione scientifica di Thermo Scientific, sarà possibile seguire relazioni teoriche in aula ed esercitazioni pratiche presso il Laboratorio.

Il corso si propone di illustrare una panoramica relativa

alle tematiche analitiche legate alla caratterizzazione degli oli di oliva.

Nel corso delle due giornate saranno illustrati alcuni aspetti relativi alle pratiche agronomiche legate alla definizione dei parametri analitici. Saranno contestualmente illustrati gli aspetti sensoriali che caratterizzano l'olio di oliva. A tale proposito sarà illustrato il processo di definizione delle caratteristiche di qualità e genuinità e, soprattutto, l'aspetto relativo alle determinazioni di contaminanti (pesticidi, metalli, etc.).

DESTINATARI

- Responsabili e tecnici di laboratorio
- Figure professionali delegate all'Assicurazione Qualità

CONTENUTI

- Analisi gascromatografe per la determinazione di contaminanti
- Analisi per la definizione dei parametri di qualità e genuinità
- Analisi in cromatografia liquida con spettrometria di massa (LCMS) ed applicazioni
- Le componenti volatili degli oli di oliva: relazione tra analisi strumentale e sensoriale Analisi "speditive": applicazione della tecnologia NIR
- Aspetti agronomici per la definizione della storicità del campione
- Analisi dei contaminanti inorganici (metalli) su matrici oleose alimentari



collaborazione scientifica



ORGANIZZAZIONE:

Regione Rollo, 98 17031 Albenga (SV) - www.sv.camcom.gov.it

Servizi alle imprese e promozione Tel. Fax 0182 544530 - azienda.speciale@sv.camcom.it

Laboratorio Chimico Merceologico Tel. Fax 0182 50960 - info@labsvcamcom.it