



Progetto Violin: la flavour symphony dell'olio
extra vergine di oliva italiano
22 Settembre 2020 ore 10:00 CET

L'[Università degli Studi di Torino](#) - Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco e l'[Università degli Studi di Trento](#) - Centro Agricoltura Alimenti Ambiente C3A in Collaborazione con la [Fondazione Edmund Mach](#) - Centro Ricerca e Innovazione presentano il **Webinar Scientifico**

“Progetto Violin: la *flavour symphony* dell'olio extra vergine di oliva italiano” Webex Events - 22 Settembre 2020 - ore 10:00 CET

Un **evento on-line, gratuito ed interattivo** dedicato alla divulgazione scientifica dei risultati della ricerca nell'ambito della **Valorizzazione dei prodotti Italiani derivanti dall'OLiva attraverso tecniche analitiche INnovative - VIOLIN.**

Un Progetto finanziato dalle Fondazioni in Rete per la Ricerca Agroalimentare ([Progetto AGER](#)) e coordinato dall'[Università degli Studi di Messina](#).

Il Webinar presenterà aspetti legati alla profilazione chimica dettagliata ed al fingerprinting dei composti volatili dell'olio extra-vergine di oliva Italiano di alta qualità mediante *comprehensive two-dimensional gas chromatography (GCxGC) e proton-transfer reaction - mass spectrometry (PTR-MS)*. Si discuterà dei risultati della ricerca anche alla luce del profilo sensoriale del prodotto, delineato attraverso tecniche innovative ed approcci dinamici capaci di catturarne la “flavour symphony”.

Il Webinar è organizzato in collaborazione con il [Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti](#) - **Società Chimica Italiana** e con la [Società Italiana di Scienze Sensoriali](#). In qualità di partner tecnici, contribuiscono alla discussione critica dei risultati la ditta [SRA Instruments](#) e la ditta [Ionicon](#).

Iscriviti al link: <https://forms.gle/HBiS5XWSw5yY7JTF9>

Piattaforma Webex Meeting – link inviato ai registrati al corso

Il Webinar è articolato in sessioni dedicate ai vari aspetti di unicità e qualità dell'olio extra-vergine di oliva Italiano così come è possibile delinearli attraverso tecniche di analisi innovative, ad alta densità di informazione e capaci di tracciarne un profilo ed una fingerprint distintive. La frazione dei composti organici volatili sarà “raccontata” nella sua complessità compositiva, nelle dimensioni informative che cela, nei suoi caratteri legati alla presenza di aromi ed alle sue declinazioni quando l'olio extra-vergine si combina ad altri alimenti.

Il Webinar offre spazio di discussione, contenuti-extra per l'approfondimento teorico delle tecniche analitiche e di analisi sensoriale utilizzate nel Progetto e, soprattutto, spunti per la valorizzazione di un prodotto unico e fondamentale per la cultura alimentare Italiana.

Agenda Preliminare	
Presentazione Evento - Progetto VIOLIN*	Prof.ssa Paola Dugo - UniME
1. L'unicità dell'Olio Extra Vergine di Oliva Italiano	Prof. Raffaele Sacchi - UniNA
2. Profili sensoriali dinamici*	Dr. Danny Clicerì - FEM & Prof.ssa Flavia Gasperi - UniTN
Questions and Answers	-
3. PTR-MS dinamico e nose-space analysis*	Dr.ssa Iuliia Khomenko - FEM & Prof. Eugenio Aprea - UniTN
4. GCxGC-MS e la fingerprint della qualità *	Dr. Federico Stilo & Prof.ssa Chiara Cordero - UniTO
5. Strategie di data mining a supporto del fingerprinting chimico	Prof.ssa Erica Liberto - UniTO & Prof. Eugenio Aprea - UniTN
Questions and Answers	-
Conclusioni	
* Contenuti extra:	
✓	Progetto Violin - materiale a disposizione e sito web
✓	L'analisi sensoriale e i metodi descrittivi dinamici
✓	PTR-MS e nose-space analysis
✓	GCxGC-TOF MS e fingerprinting cromatografico