



Olio, Inc: â??Nuove evidenze scientifiche per preservare qualit  evo in bottigliaâ?

•

Descrizione

(Adnkronos) â?? Si   svolto questa mattina, presso lâ??Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell ??Universit  degli studi di Perugia, il workshop â??Il colore della qualit  â?? in cui   stato presentato un nuovo studio promosso dalla Fondazione Ets Istituto Nutrizionale Carapelli (Inc) e condotto da Maurizio Servili, ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari dello stesso Ateneo e membro del Comitato Scientifico dell ??Inc. Lo studio, mirato a valutare sistemi innovativi per determinare la freshness dell ??olio extra vergine di oliva (evo) durante la shelf-life, ha preso in considerazione nuovi parametri chimici per determinare lâ??evoluzione dello stato ossidativo dell ??olio e nuovi colori di bottiglia.

La conservazione della qualit  dell ??olio evo confezionato   influenzata sia dalla tipologia di packaging che dalle condizioni di stoccaggio a scaffale. Il naturale processo di foto-ossidazione pu  compromettere, infatti, anche in tempi brevi, le propriet  sensoriali e salutistiche del prodotto.

Bruno Seabra, presidente della Fondazione, nell ??aprire i lavori ha sottolineato: â??La mission della Fondazione Ets Istituto Nutrizionale Carapelli   quella di promuovere la ricerca nel settore dell ??olio d ??oliva e di diffonderne i risultati a beneficio del miglioramento della qualit  e dell ??educazione del consumatore. Oggi, grazie all ??importante lavoro scientifico dell ??Universit  di Perugia, presentiamo dei risultati che possono avere un impatto concreto sulla gestione dell ??olio extra vergine a scaffale. Conservare al meglio la qualit  significa tutelare tutti quei valori distintivi, sensoriali e nutrizionali, dell ??olio extra vergine di oliva, che lo rendono un alimento essenziale della Dieta Mediterranea. Sostenere la ricerca, per lâ??Inc, vuol dire mettere al centro il consumatore e il futuro della sua salute. Ringraziamo Verallia per la collaborazione, predisponendo i prototipi del vetro oggetto della sperimentazione .

Come dettagliato da Maurizio Servili, â??lo studio in oggetto ha valutato, per la prima volta, lâ??impatto di diverse tonalit  cromatiche del vetro quali il verde chiaro, lâ??ambra, il verde Uvag e il blu, sulla stabilit  ossidativa degli oli evo esposti alla luce, simulando le condizioni di conservazione tipiche dei punti vendita . â??Per valutare la shelf-life sono stati introdotti nuovi parametri strumentali per meglio interpretare il livello ossidativo degli oli e/o il loro grado di freschezza. I risultati ottenuti, testando oli di

diversa origine geografica e composizione chimica, hanno evidenziato che il vetro blu ha un effetto protettivo sull'olio evo superiore a tutti gli altri colori di vetro testati. Gli effetti più significativi si sono osservati sull'evoluzione di parametri strumentali tradizionali come il K270 ed innovativi quali l'evoluzione dei composti fenolici ossidati, i composti volatili di neoformazione ossidativa e le pirofiteine, ha spiegato.

Durante il workshop, la Stazione Sperimentale del Vetro di Venezia ha illustrato le proprietà ottiche e tecniche che rendono il vetro un materiale ideale per la protezione e la conservazione degli alimenti. Verallia ha approfondito invece il tema della sostenibilità, sottolineando l'impegno dell'azienda orientato ad una costante riduzione dell'impatto ambientale del prodotto, evidenziato dall'alto contenuto di materia riciclata (65,7%), utilizzato per la innovativa bottiglia in vetro Blu.

Sempre più riconosciuto ha precisato nelle conclusioni Michele Carruba, presidente del Comitato scientifico di Inc " il ruolo della nutrizione nel prevenire patologie di grande impatto sociale e l'olio extra vergine di oliva " sempre più considerato un componente indispensabile all'interno di una dieta sana. Questo studio, come gli altri condotti dall'Inc, ha un grande valore scientifico e contribuisce ad accrescere le conoscenze delle caratteristiche qualitative dell'olio evo e degli effetti nutrizionali dello stesso.

??

lavoro

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Novembre 6, 2025

Autore

redazione