



110 anni di Agraria - 1914 - 2024
Il futuro è nell'agraria

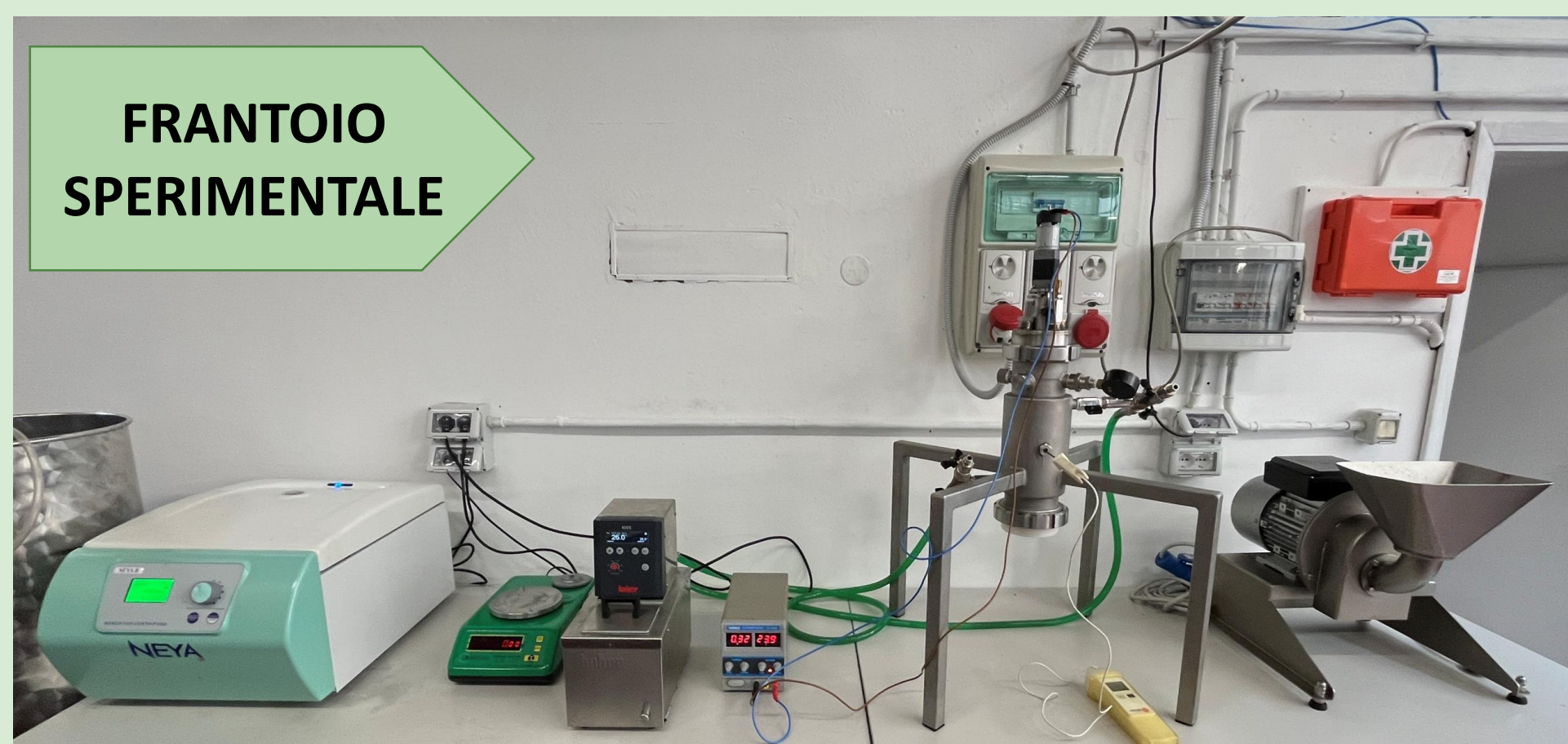
Sezione: Scienze e Tecnologie Alimentari -
Alimenti e Bevande



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SCARTI

VINO

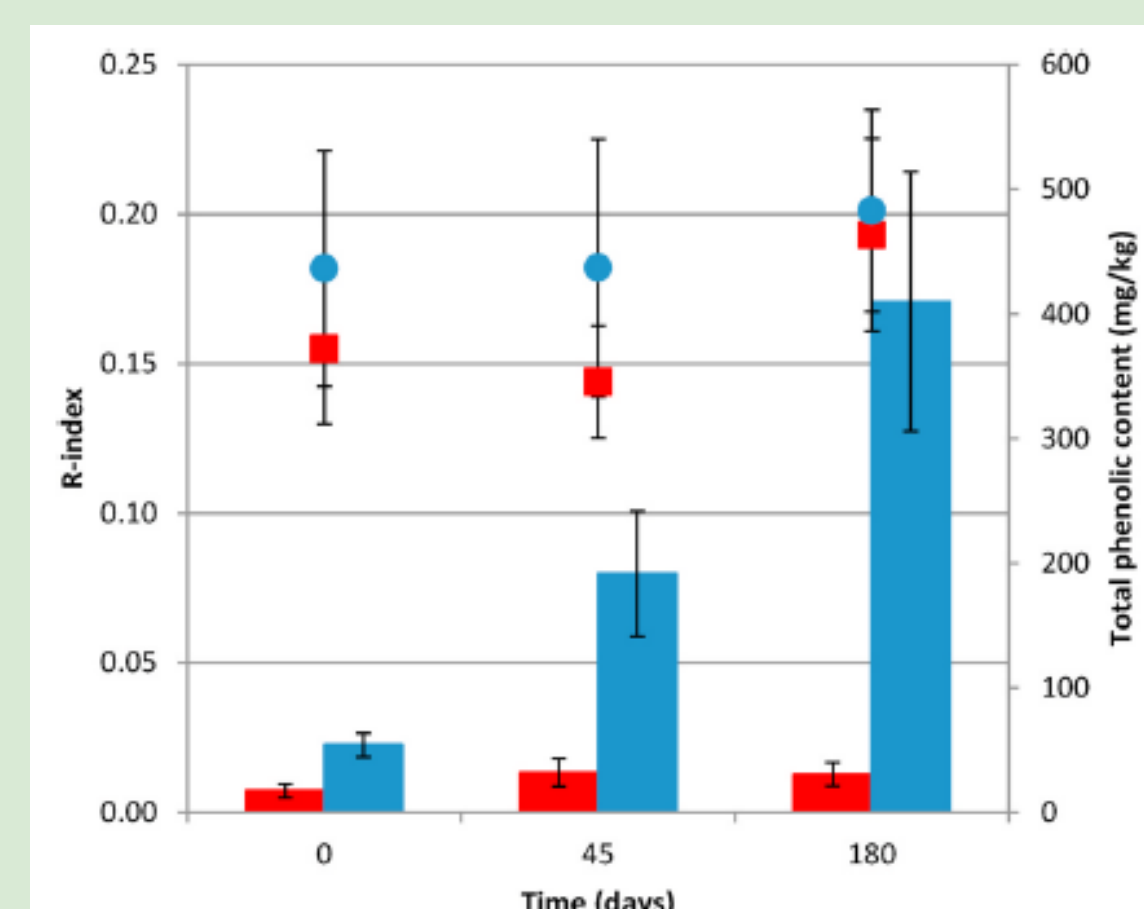
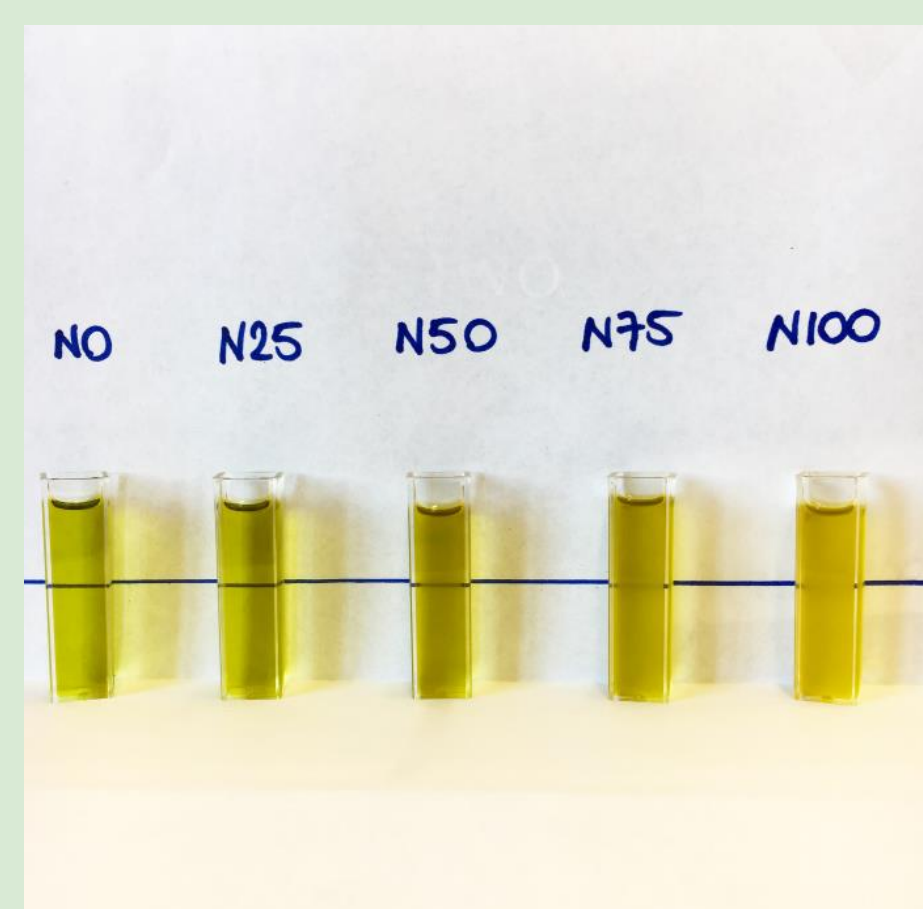
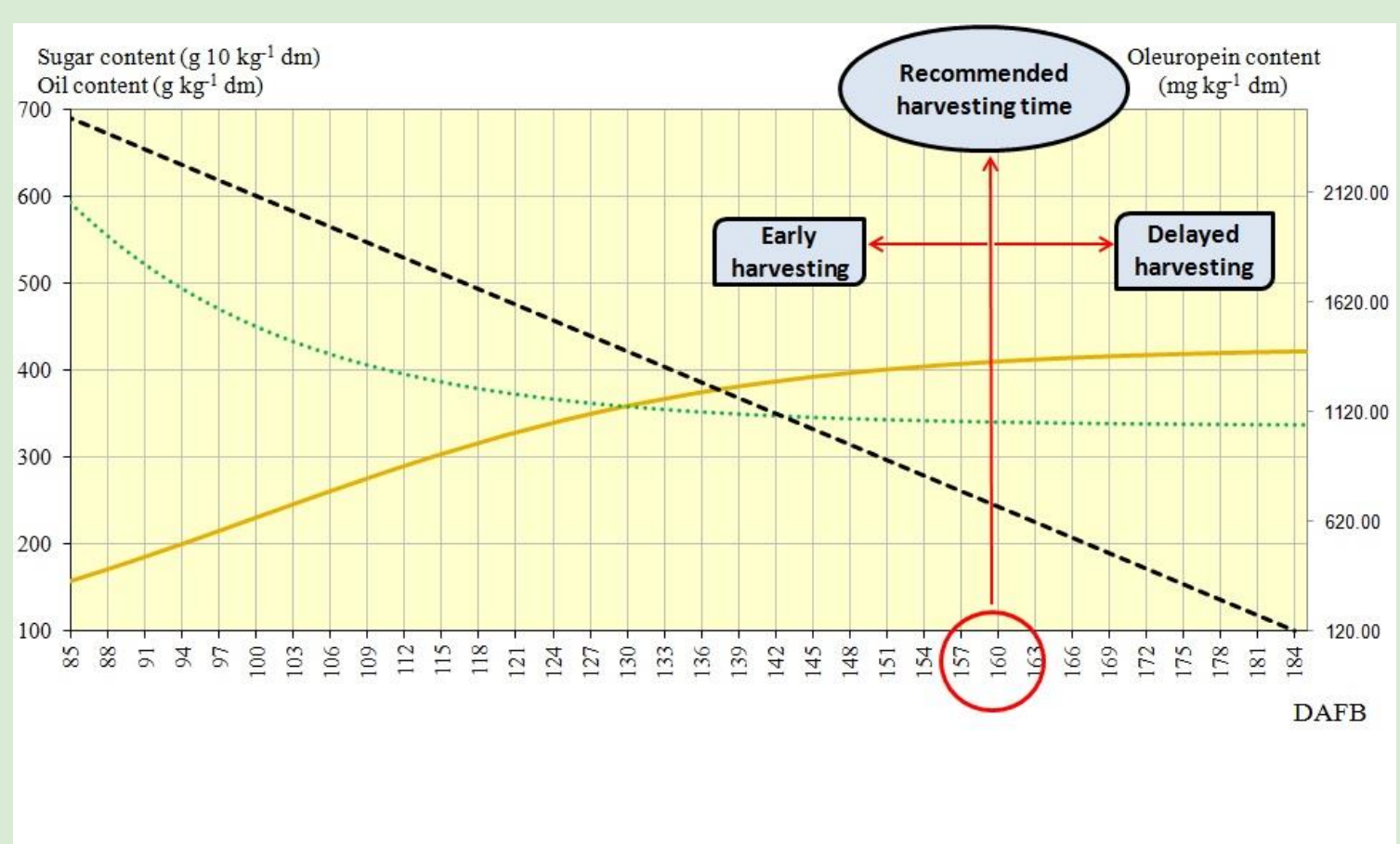


Individuazione di **INDICI DI DANNO TERMICO e OSSIDATIVO** durante la frangitura per predire lo sviluppo di difetti

Monitoraggio della **maturazione delle olive** per la **PRODUZIONE DI OLIO**: metodi rapidi a confronto

Valorizzazione qualitativa e merceologica dell'olio extravergine di oliva e processi di territorial branding nel comune di Montespertoli

Studio sul ruolo della torbidità dell'olio extravergine d'oliva in **conservazione**



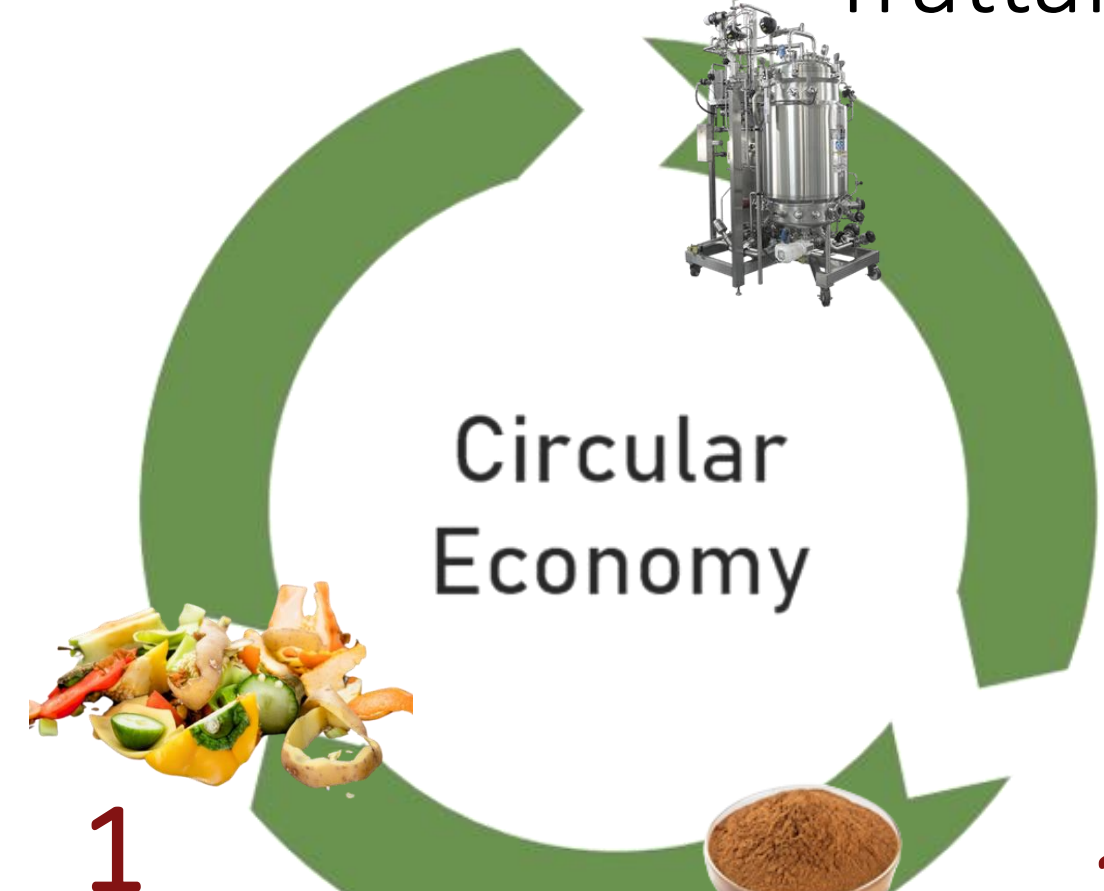
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SCARTI

VINO

OBIETTIVO

RECUPERARE GLI SCARTI 2
Trattamento



1 Scarti
3 Applicazioni in campo «food»

SCARTI USATI

Bucce di melagrana



Mele difettose

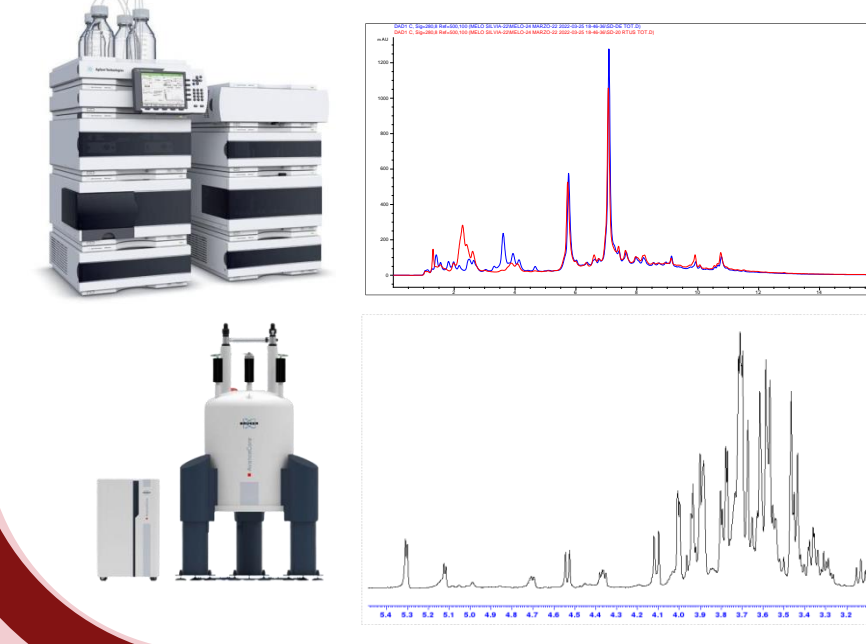


ESTRAZIONE E CARATTERIZZAZIONE CHIMICA



Studio di diversi metodi estrattivi

Ottimizzazione di processo



Analisi chimiche analitiche degli estratti

APPLICAZIONE



Estratti in polvere applicati in:

- Prodotti da forno
- Ambito enologico
- Agente antisettico

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SCARTI

VINO

Valutazione dell'effetto di fitocomposti ed elicitori



Valutazione della stabilità chimico-fisica e colloidale dei vini



Caratterizzazione di derivati di lieviti enologici non convenzionali



Cantina sperimentale con controllo smart del processo enologico



Valutazione dell'effetto di diverse condizioni di affinamento dei vini



Valutazione della longevità dei vini e sviluppo di test innovativi per il potere antiossidante

