

Progetto FIESOIL

Trattamento di olive immature per la produzione di integratori alimentari

*Prof. Nadia Mulinacci, Dr. Lorenzo Cecchi - Centro Interdipartimentale di Ricerca
per la Valorizzazione degli Alimenti, Università degli Studi di Firenze*

**Mercoledì 1 giugno 2022
ore 18.30**

Azienda Agricola Buonamici
Via Montebeni, 11, Fiesole



Al termine dell'evento verrà offerto un aperitivo ai presenti

Partecipazione su prenotazione - Per informazioni si prega di contattare 055-65499201
sabrina.bonini@buonamici.it

Evento promosso nell'ambito del PIF «OLIO BIOLOGICO DELLE COLLINE DI FIESOLE» progetto «FIESOIL - LA FILIERA OLIVO-OLEICOLA NEL DISTRETTO BIOLOGICO DI FIESOLE: OTTIMIZZAZIONE DEI PROTOCOLLI DI PRODUZIONE DI OLI DI QUALITÀ E UTILIZZO DEL FRUTTO PER NUOVI PRODOTTI NUTRACEUTICI»

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana Sottomisura 16.2 «Sostegno a Progetti pilota e di cooperazione»



Centro Interdipartimentale di Ricerca
per la Valorizzazione degli Alimenti

Il progetto «FIESOIL»

La conciliazione fra la qualità di un olio extra vergine di oliva (OEVO) ed il ritorno economico è resa difficile sia dalla limitata capacità di adattare in modo rapido i sistemi produttivi alle mutevoli variabili operative e climatiche della filiera olivo-oleicola, sia dalla limitata diffusione di tecniche agronomiche volte ad ottimizzare gli aspetti quali-quantitativi della produzione e quelli legati alla sostenibilità ambientale. Interventi sistemici a più livelli sono quindi auspicabili per superare le molteplici criticità di cui soffre il settore.

Con il progetto “FIESOIL - LA FILIERA OLIVO-OLEICOLA NEL DISTRETTO BIOLOGICO DI FIESOLE: OTTIMIZZAZIONE DEI PROTOCOLLI DI PRODUZIONE DI OLI DI QUALITÀ E UTILIZZO DEL FRUTTO PER NUOVI PRODOTTI NUTRACEUTICI”, che vede la partecipazione dell’Azienda Agricola Buonomici Srl, della Soc. agr. Buonomici Srl unip., della Maiano Soc. agr. Srl e del Centro Interdipartimentale di Ricerca e Valorizzazione degli Alimenti (CeRA) dell’Università di Firenze, si vogliono trasferire le conoscenze scientifiche, tecnologiche e metodologiche acquisite dai partner in precedenti progetti e ricerche, soprattutto in riferimento a:

- Gestione del frutto e sua trasformazione in sistemi a ridotto impatto ossidativo finalizzati a definire e migliorare le caratteristiche sensoriali e nutraceutiche degli oli extravergini di oliva
- Caratterizzazione analitico-sensoriale degli oli extravergini di oliva per la mappatura e la tipicizzazione
- Trattamento di olive immature finalizzato a sfruttare il grande contenuto in composti fenolici bioattivi
- Implementazione di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità di filiera per gli oli prodotti e marchio Di Filiera

Trattamento di olive immature per la produzione di integratori alimentari

Una delle azioni previste per il raggiungimento dell’obiettivo del progetto riguarda la formulazione di un integratore alimentare ad elevata concentrazione di composti fenolici bioattivi, da creare sfruttando la naturale ricchezza di questi fenoli ad elevato valore nutraceutico in olive immature. Le olive grazie alla loro alta concentrazione fenolica saranno usate in quantità molto basse e tali da non intaccare la produzione di olio. Il prodotto sarà in forma di polvere omogenea, polvere che in ricerche precedenti ha evidenziato una

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 16.2 “Sostegno a Progetti pilota e di cooperazione”



Regione Toscana





Centro Interdipartimentale di Ricerca
per la Valorizzazione degli Alimenti

elevata stabilità chimica durante lo stoccaggio mostrando infatti le stesse caratteristiche quali-quantitative anche dopo molti mesi. Sarà individuato il periodo ideale per la raccolta delle olive in modo da avere la maggior concentrazione fenolica, la minor quantità di olio e l'assenza di parte legnosa, così da poter ridurre al minimo il tempo di essiccamento necessario per ottenere gli opportuni quantitativi.

Intervento a cura di:

Nadia Mulinacci - Professore Associato in Chimica degli alimenti presso Dipartimento di Neuroscienze, Area del Farmaco e Salute del Bambino (NEUROFARBA), Università degli Studi di Firenze

Lorenzo Cecchi - PhD in Chimica degli Alimenti presso Università degli Studi di Firenze, consigliere dell'Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti di Olio di Oliva (ANAPOO)

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 16.2
"Sostegno a Progetti pilota e di cooperazione"



Regione Toscana

