



Campagna finanziata con il contributo della
Comunità Europea e dell'Italia
Reg. UE 611/2014 e 615/2014

AZIONE 3 - Miglioramento della competitività attraverso la modernizzazione
Misura - 3D) Informazione e comunicazione

CORSO VIA WEBINAR

31 MARZO 2021

ORE 9.00 13.00 - 14.00 17.00

GLI ASPETTI QUALITATIVI DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN RELAZIONE AGLI EFFETTI E CONSEGUENZE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

PROGRAMMA

- Innovazioni relative alle fasi tecnologiche: condizioni di stoccaggio delle olive, suoi effetti e rapporto con le modalità di raccolta (raccolta agevolata e raccolta meccanica), gestione della temperatura delle olive in fase di stoccaggio.
- Frangitura: effetti della frangitura sulle rese all'estrazione e sulla qualità del prodotto: frangitori continui, discontinui, nuovi approcci dei sistemi di frangitura basati sull'impatto differenziato delle parti solide.
- Gramolatura: parametri di processo applicati alla fase di gramolatura che influenzano la qualità degli oli e le rese all'estrazione e nuovi approcci relativi alla gestione degli stessi. Applicazione di sistemi rapidi di scambio termico: stato dell'arte sull'uso di scambiatori di calore in post-frangitura e prospettive future relative allo scambio termico.
- Estrazione dell'olio: nuovi approcci alla separazione solido-liquido e liquido-liquido; innovazioni di processo nell'estrazione dell'olio mediante impianti a due/tre fasi.
- Stoccaggio e confezionamento dell'olio: condizioni ottimali di stoccaggio dell'olio; innovazione nella fase di confezionamento.

**RELATORE: Dr. Salvatore Falco - Tecnologo Alimentare-
Esperto in Processi Produttivi e Laboratorio Analisi Settore
Oleario**

La domanda di adesione compilata va inviata alla mail info@pugliaolive.it

***Ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali, regolarmente iscritti,
verranno attribuiti CFP secondo quanto previsto dal regolamento Conaf
n.3/2013***

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 50,00
SOCI € 25,00 AGRONOMI € 35,00



Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori
Forestali della Provincia di Foggia -
Viale Francia, n.30
71122 Foggia -
Tel/Fax 0881.772566

**SEGRETERIA TECNICA: O.P. PugliaOlive Soc. Cooperativa Via Giovanni Amendola 205/3- 70126 BARI -
Tel.: 080/5520598 - e mail info@pugliaolive.it www.pugliaolive.it**