



crea

Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Centro di ricerca

Olivicoltura, Frutticoltura e
Agrumicoltura



Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare
e delle foreste

PROGETTO INNOLITEC

"INNOVAZIONI TECNOLOGICHE NELLA FILIERA DELL'OLIVA DA OLIO E DA MENSA"

(D.M. 0037067 del 28/12/2018)



Dr. Flora Valeria Romeo



Con il decreto interministeriale n. 3048 del 22/07/2016 il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dell'Economia e delle Finanze ha disposto i criteri e le modalità di attuazione del Fondo nell'ambito del piano di settore olivicolo – oleario.

Nascono diversi progetti CREA: Molti, Olgenome, Infoliva, Olidixit e Diol, Salvaolivi, Alive, Deaoliva...

Il progetto INNOLITEC propone modelli tecnologicamente avanzati e sostenibili sia per l'olio extravergine di oliva che per le olive da mensa.

UNITA' OPERATIVE:

Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura
e Agrumicoltura (CREA-OFA)
Sedi di Acireale e Rende

Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni
Agroalimentari (CREA-IT)
Sedi di Monterotondo, Treviglio e Pescara

PARTNER IN CONVENZIONE per il WP5:



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Dipartimento di Scienze della Vita
Università degli Studi di Modena e
Reggio Emilia

Prof.ssa M. Gullo, Dipartimento di
Scienze della Vita, Università di
Modena e Reggio Emilia

Prof. Ezio Peri, Consorzio
AGROBIOPESCA dell'Università di
Palermo



agrobiopescaparc
DISTRETTO TECNOLOGICO

WP 1

COORDINAMENTO - Flora V. Romeo (CREA-OFA Acireale)

WP 2

TECNOLOGIE AVANZATE PER LA SELEZIONE QUALITATIVA IN POST-RACCOLTA DELLE OLIVE DA MENSA E DA OLIO (CREA-IT Monterotondo e Treviglio) WP Leader: F. Pallottino

WP 3

INNOVAZIONI NELLA FILIERA DELLE OLIVE DA OLIO (CREA-OFA Rende) WP Leader: I. Muzzalupo

WP 4

INNOVAZIONI NELLA FILIERA DELLE OLIVE DA MENSA (CREA-OFA Acireale e Rende) WP Leader: C. Benincasa

WP 5

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI SECONDARI DELL'INDUSTRIA OLEARIA (CREA-OFA Acireale e Rende, CREA-IT Pescara) WP Leader: G. Ballistreri

WP 6

DIFFUSIONE E VALORIZZAZIONE DEI RISULTATI (Tutti)

TECNOLOGIE AVANZATE PER LA SELEZIONE QUALITATIVA IN POST-RACCOLTA DELLE OLIVE DA MENSA E DA OLIO

- 🍃 **Task 2.1 Screening delle tecnologie ottiche digitali disponibili e scelta dell'algoritmica (Pallottino, Costa, Menesatti).**
- 🍃 **Task 2.2 Realizzazione di un prototipo opto-meccanico a controllo digitale e dell'algoritmica dedicata per la gestione integrata dei dati in uscita (Pallottino, Costa, Menesatti).**
- 🍃 **Task 2.3 Sperimentazione e valutazione delle performance del prototipo per la selezione qualitativa di olive da mensa e da olio (Bisaglia, Toscano, Pallottino, Menesatti, Costa).**

RISULTATI

- 🕒 Prototipo di selezione basato su analisi d'immagine per olive da molitura e da mensa

INNOVAZIONI NELLA FILIERA DELLE OLIVE DA OLIO

- Task 3.1 La criogenia applicata alle paste di olive per ottenimento di oli “freschi” di alta qualità (Muzzalupo, Benincasa).
- Task 3.2 Realizzazione di un impianto pilota innovativo per oli di alta qualità e per la valorizzazione della pasta di olive surgelata e la produzione di paté di oliva per l'alimentazione umana e animale (Perri).

RISULTATI

- ⌚ Metodica e tecnologia ottimali di surgelamento delle paste di oliva
- ⌚ Sviluppo di un prototipo di frantoio innovativo per la produzione di oli “freschi” e di paté di oliva

INNOVAZIONI NELLA FILIERA DELLE OLIVE DA MENSA

- 🌿 **Task 4.1 Trattamento delle olive con mix di microorganismi selezionati e miglioramento della qualità delle olive fermentate** (Romeo, Muzzalupo, Carbone).
- 🌿 **Task 4.2 Valutazione dei carboidrati, degli antiossidanti e del flavor nelle olive da tavola e paté** (Benincasa).

RISULTATI

- 🕒 Produzione di olive di elevata qualità igienica e sensoriale
- 🕒 Creazione di nuovi starter per la filiera delle olive da mensa

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI SECONDARI DELL'INDUSTRIA OLEARIA

- ✦ **Task 5.1 Estrazione dei polifenoli dalle acque di vegetazione olearie con un impianto innovativo di estrazione liquido/liquido** (Ballistreri, Fabroni, Timpanaro, Romeo, Rapisarda).
- ✦ **Task 5.2 Estrazione di composti bioattivi dalle foglie di ulivo con un impianto di estrazione in continuo solido/liquido a bassa temperatura** (Ballistreri, Fabroni, Timpanaro, Romeo, Rapisarda).
- ✦ **Task 5.3 Valorizzazione degli scarti solidi dell'industria olearia da utilizzare per lo sviluppo di metodiche di allevamento del dittero *Hermetia illucens* da impiegare quale integratore proteico di mangimi a base di sansa** (Convenzione con Consorzio Agrobiopesca dell'Università di Palermo).
- ✦ **Task 5.4 Utilizzo del paté da decanter multifase DMF come alimento probiotico nell'alimentazione umana** (Lanza, Romeo).

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI SECONDARI DELL'INDUSTRIA OLEARIA

- 🌿 **Task 5.5 Produzione di paté da sansa denocciolata da frantoio a due fasi a basso contenuto di umidità e di estratti fenolici per l'integrazione umana e l'alimentazione zootecnica (Perri, Benincasa).**
- 🌿 **Task 5.6 Produzione di aceto da acque di vegetazione olearie (Convenzione di ricerca con la prof.ssa M. Gullo, Università di Modena e Reggio Emilia).**

RISULTATI

- 🕒 estratti nutraceutici dai sottoprodotti e foglie di ulivo
- 🕒 Creazione di mangimi proteici ed antiossidanti innovativi dai sottoprodotti
- 🕒 Ottenimento di un paté di olive da utilizzare nell'alimentazione umana (tal quale o ingrediente di alimenti complessi)
- 🕒 Innovazione di prodotto (aceto e bevanda)

n. 1 Webinar dei risultati intermedi

Pubblicazioni su riviste internazionali:

n. 6 + n. 2 sottomesse

Pubblicazioni divulgative:

n. 2 + n. 1 intervista

Partecipazione a convegni:

n. 1 Relazione orale ad invito

n. 3 Relazioni orali a convegno nazionale

n. 1 Poster a convegno internazionale

n. 7 poster a convegno nazionale

Elenco disponibile sul sito del Progetto
<https://innolitec.crea.gov.it/>

Contatto: floravaleria.romeo@crea.gov.it

Sito del Progetto ➡ <https://innolitec.crea.gov.it/>



Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare
e delle foreste