

Il Progetto DEAOLIVA



Barbara Lanza

*CREA Centro di ricerca ingegneria e trasformazioni agroalimentari - Sede di Pescara
c/o MOF (Mercato Orto Frutticolo), Via Nazionale S.S. 602 Km 51 +355, CEPAGATTI (PE)*

*Convegno: Risultati finali del Progetto DEAOLIVA e Incontro tecnico per i capi panel dei comitati di assaggio riconosciuti dal MASAF
25 Maggio 2023*

Il Progetto DEAOLIVA «Miglioramento della qualità, sostenibilità e sicurezza d'uso nella de-amarizzazione delle olive da tavola attraverso processi innovativi a scala pilota» è stato finanziato dal MiPAAF nell'ambito del Piano Olivicolo Nazionale con D.M. 93882/2017 e rimodulato con D.M. 35902/2019 (scadenza 30/6/2023).

UNITA' OPERATIVE COINVOLTE:

- **U.O. n.1 CREA-IT Sedi di Pescara, Monterotondo, Milano, Torino, Roma**

Resp.le scientifico: dott.ssa Barbara Lanza

- **U.O. n.2 CREA-OFA Sede di Acireale**

Resp.le scientifico: dott.ssa Flora Valeria Romeo

- **U.O. n.3 CREA-AN Sede di Roma**

Resp.le scientifico: dott. Giovanni Pastore

WP 1 - Coordinamento (Coordinatore: B. Lanza CREA-IT Pescara)

WP 2 - Implementazioni tecnologiche innovative (WP Leader: M. Pagano CREA-IT Monterotondo)

- **Task 2.1. Produzione sperimentale di olive da tavola e patè deamarizzati/fermentati lab-scale con o senza aggiunta di starter (Task Leader: B. Lanza CREA-IT Pescara)**
- **Task 2.2. Nuove tecniche di selezione ottica e spettrale (Task Leader: F. Antonucci CREA-IT Monterotondo)**
- **Task 2.3. Progettazione, sviluppo, implementazione e messa a punto di un dispositivo prototipale per il monitoraggio e controllo step-by-step, dei parametri di fermentazione (Task Leaders: M. Pagano e R. Tomasone CREA-IT Monterotondo)**

WP 3 - Controllo della qualità dei prodotti fermentati attraverso analisi microbiologica e chimica delle olive e delle salamoie di fermentazione (WP Leader: F.V. Romeo CREA-OFA Acireale)

- **Task 3.1: Monitoraggio microbiologico e ricerca di microrganismi potenzialmente patogeni (Task Leader: F.V. Romeo CREA-OFA Acireale)**
- **Task 3.2: Controllo di fenomeni di spoilage mediante lieviti killer (Task Leader: L. Bardi CREA-IT Torino)**
- **Task 3.3. Analisi dei possibili determinanti la comparsa del green staining (Task Leader: G. Pastore CREA-AN Roma)**

WP 4 - Controllo texturale, sensoriale e chimico/nutrizionale dei prodotti (WP Leader: G. Cortellino CREA-IT Milano)

- **Task 4.1. Caratterizzazione texturale (Task Leader: G. Cortellino CREA-IT Milano)**
- **Task 4.2. Caratterizzazione sensoriale (Task Leader: B. Lanza CREA-IT Pescara)**
- **Task 4.3. Caratterizzazione chimico/nutrizionale (Task Leader: L. Di Giacinto CREA-IT Pescara)**

Il Progetto si propone di:

- selezionare ed utilizzare come starter batteri lattici e lieviti in prove di fermentazione "al naturale" lab-scale o direttamente in azienda al fine di individuare quelli in grado di fornire le migliori performances fermentative;
- sperimentare sistemi innovativi per la classificazione automatica di lotti di olive da tavola rispetto sia a pattern colorimetrici che a difetti per la valutazione qualitativa del prodotto in ingresso preliminarmente alle fasi di trasformazione;
- progettare, sviluppare ed implementare un dispositivo prototipale per il monitoraggio e controllo step-by-step dei parametri di fermentazione;
- monitorare le salamoie di fermentazione alla ricerca di microrganismi potenzialmente patogeni;
- controllare i fenomeni di "spoilage" anche mediante l'utilizzo di lieviti killer;
- affrontare il complesso problema di "green staining" nel sistema "Castelvetrano";
- caratterizzare i prodotti in commercio (olive e paté) relativamente agli aspetti cinestetico-texturali, organolettici, nutrizionali e igienico-sanitari.

<https://deaoliva.crea.gov.it/>



The screenshot shows the website interface for 'deaoliva.crea.gov.it'. The browser address bar displays the URL. The page header features the 'crea' logo on the left, the 'DEA OLIVA' logo in the center (with a green olive fruit icon), and the logo of the 'MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE' on the right, accompanied by the Italian flag. A navigation menu below the header includes links for 'Home', 'Unità operative coinvolte', 'Il Progetto', 'Esperimento in campo', 'Pubblicazioni', 'Convegno di chiusura', and 'Galleria immagini'. The main content area has a green background with the title 'Galleria immagini' and a subtitle: 'Galleria immagini raccolte durante le varie fasi del progetto. Copyright CREA-IT Pescara - Licenza Creative Commons'. Below the text is a row of four images: 1) A hand holding several dark olives. 2) A row of orange plastic jugs with black lids. 3) A close-up of orange jugs, one with a label 'G1'. 4) An orange jug filled with olives submerged in liquid.