INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

GUIDA TECNICA ALLA SOSTENIBILITÀ IN COSMESI

- Normative e regulatory
- Tendenze in formulazioni, tecnologie e packaging
- Le opportunità della sostenibilità

SCARICA LA GUIDA

INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

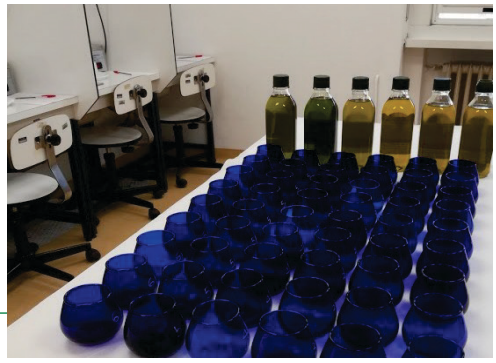
innovazione e ricerca

Virgin Olive Oil Organoleptic Assessment

Reg. UE 2022/2104 and 2022/2105 establish the chemical-physical parameters and methods for quality control of olive oil.
The organoleptic assessment (Panel test) contributes to the definition of the quality of the oil, the Regulation classifies virgin olive oil in the categories:

- EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- VIRGIN OLIVE OIL
- LAMPANTE OLIVE OIL

according to the intensity of the defects and of the fruitness perceived, as determined by a group of tasters selected, trained and monitored as a panel, using statistical techniques for data processing. It also provides information on the organoleptic characteristics for optional labeling.
The organoleptic assessment is qualified by a level of reliability comparable to that of the analytical tests.
Our Panel is recognized by the IOC (International Olive Council), by the Italian Ministry of Agricultural, Food and Forests as a tasting committee in charge of the official control of the characteristics of virgin olive oils and designation of origin (D.O.) oils.
The organoleptic assessment is accredited by ACCREDIA (Italian Accreditation Body).
The Panel serves industry, production consortia, certification bodies and large-scale distribution.



For further information:

Stefania De Cesarei
✉ **stefania.decesarei@mi.camcom.it**

Expert Sensorial Analysis and Head of Panel Test
Team Chemistry, Technology and Food Safety

INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

Olive oil proficiency tests
Chemical-physical parameters and contaminants

Since 2003 Innovhub SSI organizes every year an interlaboratory test on olive oil for different commercial categories among various olive oil laboratories.

The tests include all the chemical parameters. Since 2016 the main contaminants are also considered.

Each participant has the opportunity to compare his own test results with those obtained by the most accredited Italian and foreign laboratories.

The proficiency test has as main purpose, the ability to make corrections from deviation that might occur in the results, compared to the average value obtained by other laboratories.

At the end of the laboratory tests, the participants can insert the results obtained directly in the web portal on the dedicated page:

https://proficiencytest.innovhub-ssi.it

The results are statistically processed and delivered anonymously to each participant.

For information:
Dr.ssa De Cesarei
Expert Sensorial Analysis
Team Chemistry, Technology and Food Safety
E-mail: **pt.ssog@mi.camcom.it**
www.innovhub-ssi.it

INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

DETERMINAZIONE DEGLI AMMINOACIDI

L'analisi della composizione in amminoacidi è una tecnica ampiamente utilizzata in vari settori industriali al fine di valutare la composizione chimica e la presenza di eventuali adulterazioni del campione sottoposto a controllo.
Innovhub SSI effettua l'analisi su un'ampia tipologia di campioni: alimenti, mangimi, sostanze proteiche vegetali, bevande, prodotti caseari, prodotti per la detergenza (relativamente al contenuto in enzimi). Gli amminoacidi analizzati includono sia i 20 standard che quelli fisiologici (fino a 40 composti diversi), presenti nel campione in forma libera o dopo idrolisi delle proteine. L'analisi è effettuata mediante un analizzatore automatico che impiega la cromatografia a scambio cationico e la derivatizzazione post-colonna con ninidrina per la separazione e la quantificazione.
I nostri laboratori offrono servizi di consulenza, analisi e ricerca applicata conto terzi.

Analisi effettuate:

- Determinazione degli amminoacidi **standard e fisiologici** liberi e totali dopo idrolisi
- Determinazione degli amminoacidi **solforati** (metionina e cist(e)ina)
- Determinazione del **triptofano**

Per informazioni:

Liliana Folegatti - Esperta Oli, Grassi e Derivati
liliana.folegatti@mi.camcom.it

Stefania De Cesarei - Esperta Analisi Sensoriali
stefania.decesarei@mi.camcom.it

Team Chimica, Tecnologia e Sicurezza Alimentare