



---

# SI PUÒ GESTIRE LA STABILITÀ DELL'OLIO?

ALESSANDRO PARENTI

DAGRI

UNIFI

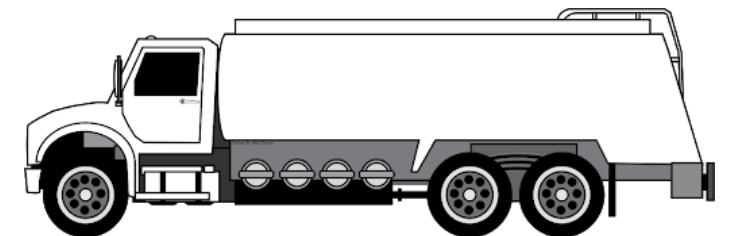
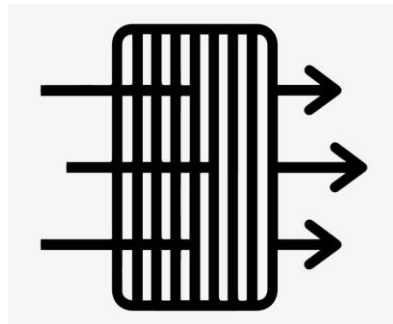
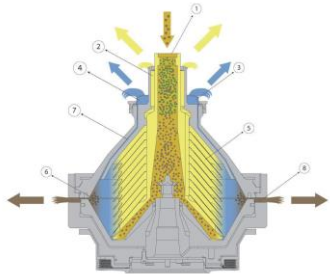
# PERCHÉ CERCARE DI STABILIZZARE UN OLIO?

- Vantaggi qualitativi (caratteristiche organolettiche e chimiche mantenute)
- Vantaggi commerciali (riuscire a portare l'olio come prodotto al consumatore)
- Riconoscibilità del prodotto nel tempo (fidelizzazione del consumatore)
- Allungamento del tempo di vendita come olio di elevata qualità



# SOLUZIONI IMPIANTISTICHE – TECNOLOGICHE PER GESTIRE LA STABILITÀ DELL'OLIO

- Ad oggi eliminazione del passaggio in centrifuga verticale e filtrazione immediata
- Conservazione in massa senza contatto con ossigeno e luce
- Riduzione volontaria del tempo di permanenza in bottiglia
- Cicli di imbottigliamento più frequenti
- Soluzioni impiantistiche di supporto all'imbottigliamento
- Verifica e controllo delle condizioni di trasporto





## SVILUPPI FUTURI

- *Studi in corso stanno cercando di rispondere a quali sono le condizioni (tempo e modalità) di filtrazioni ottimali al fine di rendere tale operazione meno onerosa e contemporaneamente efficace per stabilizzare l'olio*
- *Valutazione rapida del olio mosto al fine di determinare le modalità di filtrazioni opportune*



---

**THANK YOU FOR  
YOUR ATTENTION**



**ANY QUESTIONS,  
ASK GOOGLE**