

Ciclo di seminari interattivi in videoconferenza sull'olio extravergine d'oliva

⇒ **MERCOLEDÌ 15 APRILE ORE 15.30**

"Cosa accade in conservazione all'olio torbido? Studio delle trasformazioni chimiche e biologiche"

A cura del Prof. Alessandro Parenti - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali dell'Università di Firenze

⇒ **MERCOLEDÌ 22 APRILE ORE 15.00**

"Evoluzione dei composti volatili in oli vergini di oliva in diverse condizioni di ossidazione: nuovi markers molecolari per il rancido"

I parametri che influenzano l'ossidazione degli oli in diverse condizioni ed evoluzione dei parametri chimici, con particolare attenzione alla frazione volatile. Descrizione dei semplici marker chimici per seguire l'evoluzione del rancido. A cura del Dr. Lorenzo Cecchi—Dipartimento Neurofarba Università di Firenze

PARTECIPAZIONE GRATUITA PER TUTTI I SOCI—NON E' RICHIESTO ALCUN SOFTWARE SPECIFICO MA E' SUFFICIENTE UN PC CON CONNESSIONE INTERNET, MICROFONO E WEBCAM

Per iscriversi inviare una mail a info@anapoo.it. Le istruzioni per collegarsi arriveranno via mail .