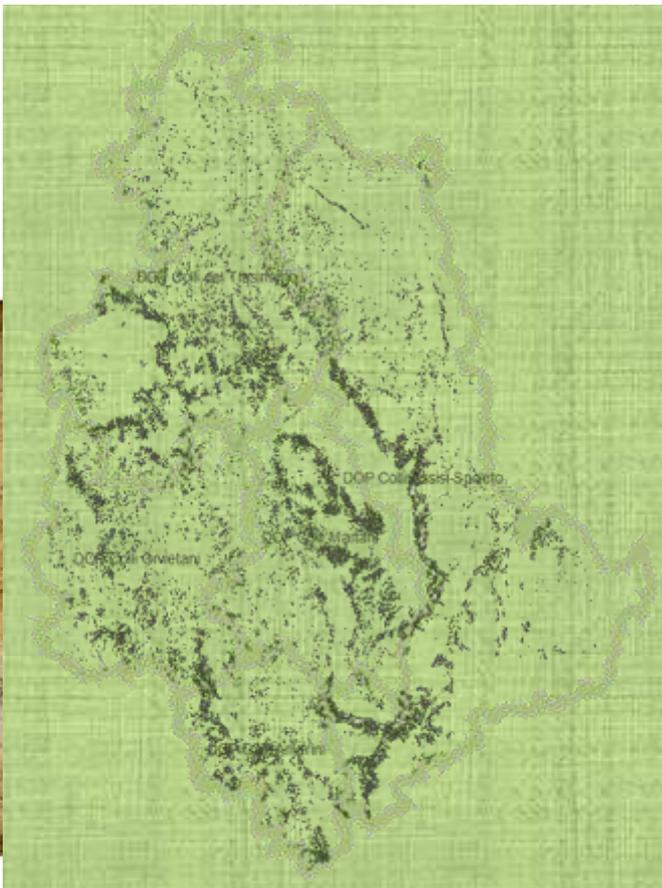


# Regione Umbria



Umbria

## PROGETTO SPECIALE PER IL SETTORE OLIVICOLO E OLEARIO



Trevi, Teatro Clitunno

7 Febbraio 2019



# Innovazione tecnologica

- Miglioramento delle caratteristiche di qualità e tipicità estrinseca degli oli ottenuti sul territorio, a partire da cultivar tradizionali o cultivar miglioratrici di nuova introduzione
- Dimensionamento degli impianti
- Aggiungere valore aggiunto alla filiera olivicola regionale mediante la valorizzazione dei prodotti secondari dell'estrazione meccanica



# 1 Miglioramento delle caratteristiche di qualità e tipicità estrinseca degli oli ottenuti sul territorio, a partire da cultivar tradizionali o cultivar miglioratrici di nuova introduzione



- 1.1 Ottimizzazione delle variabili di processo ed individuazione di nuove tecnologiche nell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva
- 1.2 Innovazione di processo: diffusione delle tecnologie e della cultura del "Freddo"
- 1.3 Innovazione di processo: introduzione di nuove tecnologie all'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva regionali volti al miglioramento della qualità ed all'incremento della resa all'estrazione (microonde, ultrasuoni, campi elettrici pulsati, ecc...)





## 2. Condizionamento e Packaging



- 2.1 Filtrazione e stabilizzazione degli oli
- 2.2 Definizione di forme di packaging in grado di preservare la qualità e tipici degli oli umbri





# 3. Valorizzazione dei sottoprodotti dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva



- 3.1 Acque di vegetazione: separazione della frazione fenolica e produzione di estratti fenolici da utilizzare in campo alimentare per la produzione di alimenti salutistici o quali ingredienti nel settore alimentare ad attività antiossidante ed antimicrobica; produzione di integratori alimentari; uso cosmetico; uso zootecnico
- 3.2 Sanse vergini valorizzazione zootecnica
- 3.3 Produzione di nuovi alimenti ad uso alimentare umano con proprietà salutistiche e funzionali





Umbria



Lavoriamo per il nostro Futuro