



## Oli minerali negli alimenti

### Aggiornamento sul nuovo Summary Report della Commissione Europea

#### Programma

- |       |  |
|-------|--|
| 14:30 | Oli minerali negli alimenti: inquadramento ed evoluzione del panorama legislativo e stato dell'arte<br><i>I. Calderari - Assitol</i>   |
| 14:45 | MOAH idrocarburi aromatici di origine minerale. Technical paper UNI GL 18<br><i>P. Rovellini – Innovhub SSI</i>  |
| 15:00 | Monitoraggio della contaminazione da oli minerali lungo la filiera dell'olio di oliva: primi risultati con particolare focus sulla fase di raccolta<br><i>L. Menegoz Ursol – Università degli Studi di Udine</i> |
| 15:30 | Studio della contaminazione da oli minerali nelle filiere di produzione di oli e grassi vegetali: Progetto Istituzionale<br><i>L. Folegatti - Innovhub SSI</i>   |
| 16:00 | Studio della contaminazione da olio minerale nelle filiere di produzione di oli e grassi vegetali: metodi di analisi e soluzioni strumentali<br><i>D. Balio - Innovhub SSI</i>                                   |
| 16:30 | La mitigazione della contaminazione ambientale: le nuove frontiere dell'utilizzo dei biolubrificanti<br><i>P. Bondioli – Assitol e L. Folegatti – Innovhub SSI</i>   |
| 17:00 | Dibattito e chiusura dei lavori  |

Modera: Gianmaria Gasperini, Innovhub SSI

ISCRIZIONE ON LINE

<https://contaminanti2022.eventbrite.it>



INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA



Business Support on Your Doorstep

