



La RIVISTA ITALIANA delle SOSTANZE GRASSE

è l'organo ufficiale dell'Area SSOG di Innovhub Stazioni Sperimentali per l'Industria S.r.l. Ha periodicità trimestrale e la scientificità dei contenuti è garantita da un Comitato Internazionale di Referee. Pubblica lavori originali e sperimentali di autori italiani ed esteri riguardanti la chimica, la biochimica, l'analisi e la tecnologia nei settori: sostanze grasse e loro derivati, tensioattivi, detersivi, cosmetici, oli minerali. Pubblica un Notiziario con informazioni su congressi, notizie in breve e libri. La Rivista viene consultata in Italia dalle industrie produttrici ed esportatrici di oli e grassi alimentari ed industriali, dalle industrie chimiche, da laboratori di enti statali, da istituti di ricerca e facoltà universitarie, da dove provengono diversi lavori scientifici. È inoltre consultata all'estero in vari Paesi come Spagna, Principato di Monaco, Canada, Paesi Bassi, Svizzera, Slovenia, Regno Unito, Turchia, Lussemburgo, Malaysia, Grecia, Francia, Germania, Tunisia, Nigeria, Congo, Polonia, Romania, Bulgaria, Russia, Stati Uniti, Brasile, Cina, Giappone.



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

Area Oli e Grassi

Via Giuseppe Colombo, 79
20133 Milano

Biblioteca

La storica Biblioteca dell'Area Oli e Grassi, attiva dai primi anni del '900, raccoglie circa 400 volumi e più di 100 titoli di riviste a partire dal 1849.

È specializzata in:

- chimica generale
- chimica organica
- chimica analitica
- scienze alimentari
- sostanze grasse
- aromi
- prodotti petroliferi
- oli minerali
- lubrificanti
- cosmetici e tensioattivi
- vernici

Servizi Offerti

Ricerche bibliografiche

La Biblioteca offre la possibilità di commissionare ricerche bibliografiche che vengono prese in carico da esperti di settore

Fornitura di articoli

La Biblioteca offre il servizio di fornitura di materiale da riviste nazionali ed internazionali sia dalla propria dotazione che attraverso i circuiti nazionali interbibliotecari (a titolo gratuito) in osservanza della vigente normativa sul Diritto d'Autore (Legge n. 633 del 22/4/1941 e successive modifiche e integrazioni)





INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

Laboratorio di analisi degli oli vegetali e grassi animali



Il laboratorio svolge principalmente attività analitica conto terzi e sviluppa, su richiesta, nuovi metodi per eseguire analisi particolari per le quali non esistano ancora procedure validate.

L'attività di analisi e di ricerca si applica su diverse tipologie di prodotti che comprendono:

- Semi, frutti oleaginosi e sostanze grasse da esse estratte per analisi di composizione e di caratterizzazione;
- Oli d'oliva e oli di sansa d'oliva secondo il Regolamento CE 2568/91 e successivi aggiornamenti;
- Oli di semi, grassi vegetali e animali (burro, strutto, olio di pesce), semilavorati e prodotti finiti alimentari;
- Oli e grassi animali e vegetali, loro intermedi e derivati impiegati come biocombustibili liquidi secondo la norma UNI/TS 11163:2018;
- Sottoprodotti di lavorazione delle sostanze grasse e derivati (es: lecitine, oleine, paste di degommazione);
- Farine animali non destinate al consumo umano (di 1a e 2a categoria) per la ricerca del tracciante GTH (tripteanoato di glicerina) secondo il Reg CE 1774/2002;
- Farine e idrolizzati proteici (determinazione di masse molecolari, di amminoacidi liberi e totali, solforati e triptofano, proteine);
- Mangimi animali per la ricerca della presenza di grassi animali aggiunti (colesterolo), per analisi di composizione e di contaminanti metallici.
- Prodotti alimentari per la determinazione dei grassi vegetali diversi dal burro di cacao nei prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana
- Determinazione di 2-3 MCPD, glicidolo e relativi esteri negli oli e nelle sostanze grasse vegetali.

Dr.ssa Liliana Folegatti

(Responsabile Laboratorio Sostanze Grasse, Derivati e Tecnologie Olearie)

E-mail: liliana.folegatti@mi.camcom.it

www.innovhub-ssi.it



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

Olive oil proficiency tests Chemical-physical parameters and contaminants

Since 2003, the Oils and Fats Area, 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 will have 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 insert the results obtained directly in the web portal on the dedicated page:
<https://proficiencytest.innovhub-ssi.it>

The results will be statistically processed and delivered anonymously to each participant.



For information:
Dr.ssa De Cesarei
E-mail: pt.ssog@mi.camcom.it
www.innovhub-ssi.it

PAPER TESTING



TEST e ANALISI

CONFORMITÀ BfR XXXVI Carta fibra vergine e riciclata e DGCCRF MCDA n°4(V02-01/01/2019)

- Determinazione della **formaldeide** in estratto acquoso - (UNI EN 1541:2002)
- Determinazione del contenuto di **gliossale** - (DIN 54603:2008)
- **Imbiancanti ottici** migrabili - (UNI EN 648:2019)
- Migrazione specifica della somma delle **ammine aromatiche primarie** (UNI EN 13130-1:2005+BVL LFGB §64 L 00.00-6:1995/Cor:2002)
- Determinazione e quantificazione degli **ftalati** - (metodo interno)
- **Bisfenolo A** - (UNI EN 17497:2020)
- Determinazione di **diisopropilnaftalene** (DIPN) mediante estrazione con solvente - (UNI EN 14719:2005)
- **Cadmio, piombo e alluminio** in estratto acquoso - (UNI EN 12498:2019 + metodo interno)



RICERCA e SVILUPPO

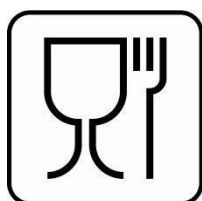


Sviluppo di **nuove metodiche analitiche** per la determinazione e quantificazione di contaminanti o molecole di interesse

NIAS *Non Intentionally Added Substances*

“impurità presente nelle sostanze utilizzate, intermedio di reazione formatosi durante il processo produttivo o prodotto di reazione o di decomposizione”

Reg. UE N. 10/2011 Consideranda 18-20, articolo 3



VALUTAZIONE

della conformità ai requisiti riportati nell'articolo 3 del Regolamento CE N. 1935/2004 sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)



UNTARGETED ANALYSIS

HPLC-PDA-HRMS

Thermo Scientific™ Orbitrap Exploris 120 Mass Spectrometer
Thermo Scientific™ Compound Discoverer™ Software



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA



www.innovhub-ssi.it

PIERANGELA ROVELLINI

02.7064.9771

pierangela.rovellini@mi.camcom.it



PAPER TESTING

Innovhub Stazioni Sperimentali per le Industrie S.r.l. offre un pacchetto analitico consolidato utile ad ottenere la conformità dei prodotti destinati al contatto con alimenti a base carta alla raccomandazione tedesca **BfR XXXVI** e alla nota informativa francese **DGCCRF MCDA n°4 (V02-01/01/2019)**. Alcune delle determinazioni effettuate riguardano i seguenti parametri:

- *Determinazione della formaldeide in estratto acquoso - (UNI EN 1541:2002)*
- *Determinazione del contenuto di gliossale - (DIN 54603:2008)*
- *Imbiancanti ottici migrabili - (UNI EN 648:2019)*
- *Migrazione specifica della somma delle ammine aromatiche primarie (UNI EN 13130-1:2005+EN17163)*
- *Determinazione e quantificazione degli ftalati - (UNI EN 16453:2014 o metodo interno in HPLC)*
- *Bisfenolo A - (UNI EN 17497:2020)*
- *Determinazione di diisopropilnaftalene (DIPN) mediante estrazione con solvent (UNI EN 14719:2005)*
- *Cadmio, piombo e alluminio in estratto acquoso - (UNI EN 12498:2019 + metodo interno)*
- *Trasferimento dei costituenti microbici – (UNI EN 1104:2018)*
- *Determinazione della solidità del colore della carta e del cartone colorati (UNI EN 646:2019)*
- *Contenuto in estratto acquoso 1,3-Dicolor-2-propanolo (metodo interno)*
- *Contenuto in estratto acquoso 3-monocloro-1,2-propandiolo (metodo interno)*
- *Benzofenone + 4-metilbenzofenone + 4,4'-bis(dimetilamminio)-benzofenone (BVL B 80.56-2 Correzione 2004-06)*

Le determinazioni avvengono seguendo metodi ufficiali UNI, CEN e DIN, e metodi interni sviluppati nei laboratori analitici di INNOVHUB.

Da oggi, l'offerta analitica di INNOVHUB si arricchisce grazie all'acquisto del nuovo sistema Orbitrap Exploris 120 Mass Spectrometer (Thermo Scientific™) e del pacchetto software Compound Discoverer™ (Thermo Scientific™) focalizzati all'esecuzione di analisi untargeted

L'implementazione del parco strumentale, e la consolidata esperienza in materia, permetterà di ottemperare alla sempre più stringente normative in materia che richiede di valutare in modo accurato e specifico anche la presenza di NIAS (Non Intentionally Added Substances) "impurità presente nelle sostanze utilizzate, intermedio di reazione formatosi durante il processo produttivo o prodotto di reazione o di decomposizione" all'interno dei prodotti cartari.

Riferimenti:

SERENA BARISELLI

Responsabile idoneità a contatto con gli alimenti

serena.bariselli@mi.camcom.it

02.85153508

PIERANGELA ROVELLINI

Responsabile laboratorio cromatografia liquida

pierangela.rovellini@mi.camcom.it

02.70649771