



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

Detergency testing services

Servizi dedicati a prodotti e tecnologie per la detergenza

ANALISI E SERVIZI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI LAVAGGIO

- analisi quali-quantitativa di materie prime e prodotti formulati
- testing di sistemi tecnologici

CONSULENZA E FORMAZIONE

- consulenze su quesiti tecnici, formulativi e normativi
- definizione dei migliori approcci analitici e di testing per sviluppo e ottimizzazione di prodotti e processi
- formazione tecnica

CONTATTI

Davide Mariani

Esperto Home & Personal Care

Team Prestazioni dei Materiali

davide.mariani@mi.camcom.it

sales.innovhub@mi.camcom.it

VALUTAZIONE PRESTAZIONI DI LAVAGGIO E ASCIUGATURA

- prestazioni primarie
- effetti secondari

ANALISI SENSORIALE CON TECNICI ESPERTI

- valutazione efficacia prestazionale di prodotti o sistemi di lavaggio e asciugatura
- stima morbidezza, profumazione, facilità di stiratura

www.innovhub-ssi.it



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

DETERMINAZIONE DEGLI AMMINOACIDI

L'analisi della composizione in amminoacidi è una tecnica ampiamente utilizzata in vari settori industriali al fine di valutare la composizione chimica e la presenza di eventuali adulterazioni del campione sottoposto a controllo.

Innovhub SSI effettua l'analisi su un'ampia tipologia di campioni: alimenti, mangimi, sostanze proteiche vegetali, bevande, prodotti caseari, prodotti per la detergenza (relativamente al contenuto in enzimi).

Gli amminoacidi analizzati includono sia i 20 standard che quelli fisiologici (fino a 40 composti diversi), presenti nel campione in forma libera o dopo idrolisi delle proteine. L'analisi è effettuata mediante un analizzatore automatico che impiega la cromatografia a scambio cationico e la derivatizzazione post-colonna con ninidrina per la separazione e la quantificazione.

I nostri laboratori offrono servizi di consulenza, analisi e ricerca applicata conto terzi.



Analisi effettuate:

- Determinazione degli amminoacidi **standard e fisiologici** liberi e totali dopo idrolisi
- Determinazione degli amminoacidi **solforati** (metionina e cist(e)ina)
- Determinazione del **triptofano**

Per informazioni:

Liliana Folegatti - Esperta Oli, Grassi e Derivati
liliana.folegatti@mi.camcom.it

Stefania De Cesarei - Esperta Analisi Sensoriali
stefania.decesarei@mi.camcom.it

Team Chimica, Tecnologia e Sicurezza Alimentare





INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

Reg. UE 2022/2104 and 2022/2105 establish the chemical-physical parameters and methods for quality control of olive oil.

The organoleptic assessment (Panel test) contributes to the definition of the quality of the oil, the Regulation classifies virgin olive oil in the categories:

- EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- VIRGIN OLIVE OIL
- LAMPANTE OLIVE OIL

according to the intensity of the defects and of the fruitiness perceived, as determined by a group of tasters selected, trained and monitored as a panel, using statistical techniques for data processing.

It also provides information on the organoleptic characteristics for optional labeling.

The organoleptic assessment is qualified by a level of reliability comparable to that of the analytical tests.

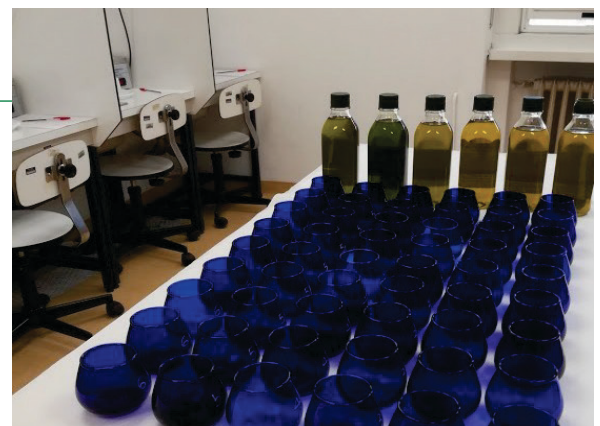
Our Panel is recognized by the IOC (International Olive Council), by the Italian Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies as a tasting committee in charge of the official control of the characteristics of virgin olive oils and designation of origin (D.O.) oils.

The organoleptic assessment is accredited by ACCREDIA (Italian Accreditation Body).

The Panel serves industry, production consortia, certification bodies and large-scale distribution.



Virgin Olive Oil Organoleptic Assessment



For further information:

Stefania De Cesarei

✉ stefania.decesarei@mi.camcom.it

Expert Sensorial Analysis and Head of Panel Test
Team Chemistry, Technology and Food Safety



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

Olive oil proficiency tests

Chemical-physical parameters and contaminants

Edition 2023

Registration open until
30/04/2023

Since 2003, Innovhub SSI 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 the interlaboratory trial 2023 on the methods of analytical test of olive oils, each participant will receive 3 samples (Extra virgin, Refined, Lampante) for chemical-physical testing and 1 sample for the analysis of contaminants before the end of June 2023.

Deadline for sending results is October 31, 2023.

For organizational reasons, participation is limited to max. 50 laboratories.

For information and registration

please, contact Dr. Stefania De Cesarei

e-mail pt.ssog@mi.camcom.it

or visit www.innovhub-ssi.it

