



ARISTOIL: Living Lab Puglia

Emilia Arrabito SVIMED

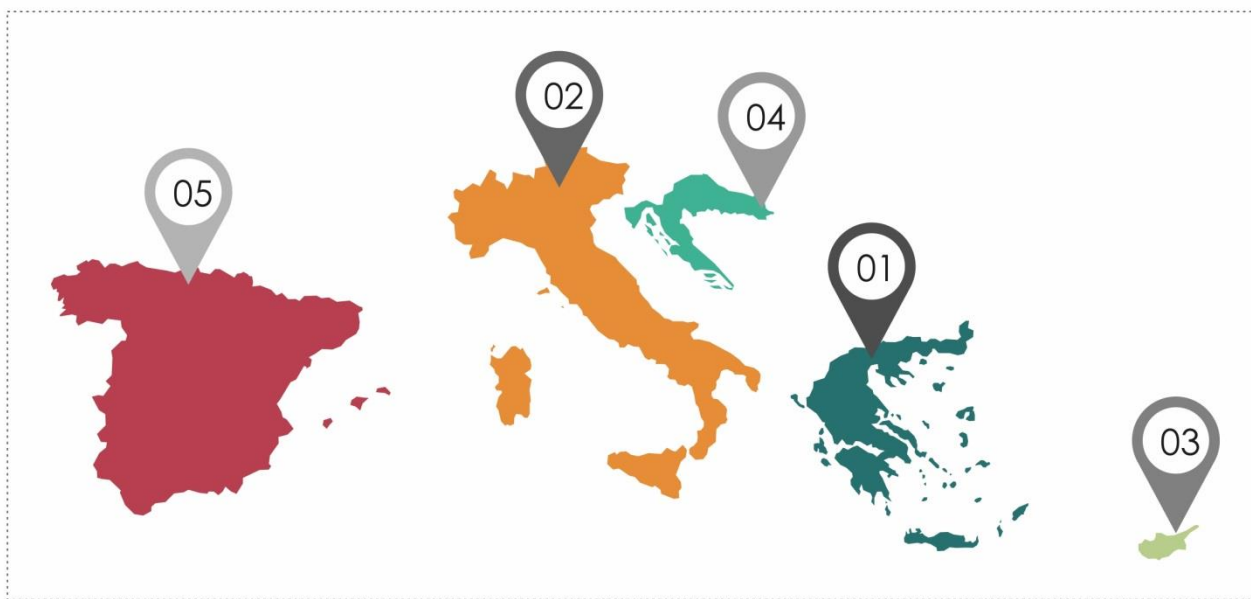
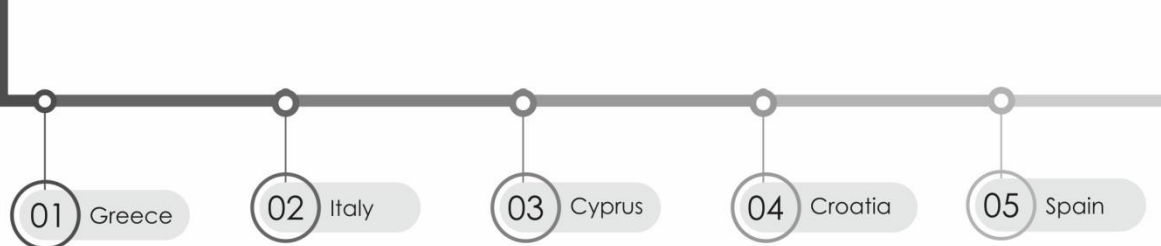
ARISTOIL: principale OBIETTIVO

Sviluppo di un CLUSTER Mediterraneo di Enti e Produttori di olio d'oliva con il supporto di training specialistico, sviluppo di metodologie innovative per l'identificazione dei polifenoli e certificazione di prodotto.

Durata: novembre 2016 - ottobre 2019



5 countries
17 partners & associates
3000 olive oil producers and millers



I Polifenoli quali componenti “chiave” per la salute umana, promuovere gli standard per riconoscere un olio di oliva salutistico



Olio d’Oliva come cibo o medicina?

Benefici salutistici e nutraceutici dell'olio EVO

OLEOCANTALE e OLEACINA sono i principali responsabili nella lotta contro le malattie correlate all'infiammazione, tra cui:

- ✓ **LE MALATTIE DEGENERATIVE ARTICOLARI**
- ✓ **LE MALATTIE NEURO- DEGENERATIVE**

e alcuni tumori specifici:

- ✓ **TUMORE AL SENO**
- ✓ **TUMORE ALLA PROSTATA**
- ✓ **TUMORE ALL'INTESTINO**

Il consumo quotidiano di olio EVO, associato al modello di alimentazione mediterranea, produce un beneficio a lungo termine sulla salute umana.

OLEOCANTALE ...

- Un'assunzione continua a basse dosi di agenti antinfiammatori come l'oleocanthal offre una protezione per le malattie cardiovascolari e l'invecchiamento
- **Oleocanthal è responsabile per "il piccante" dell'olio delle olive acerbe (irritazione della regione orofaringea).**

Olive Oil Times Olive Oil World Reviews Health Business Making Olive Oil

How Extra Virgin Olive Oil Can Protect from Alzheimer's Disease

By ELENA PARAVANTES on March 26, 2013
Filed In Health | 1 Comment

1.3k SHARES

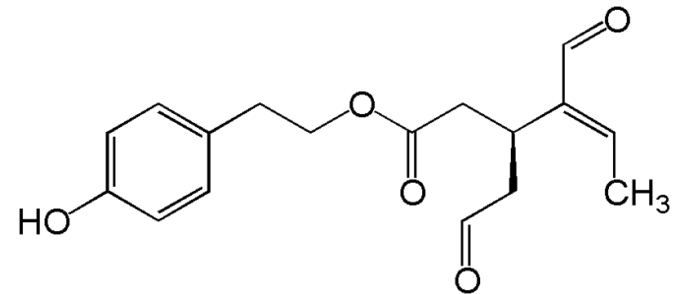


Olive oil has been associated with [protection against cognitive decline](#) that comes with aging, and studies have shown that the Mediterranean diet may reduce the risk of Alzheimer's disease and that the monounsaturated fat in olive oil was mainly responsible for this effect.

Now studies are now showing that it is in fact oleocanthal, a natural compound found in extra virgin olive oil that has antioxidant and anti-inflammatory action that may have the protective effect.

RELATED ARTICLES

Component in EVOO Kills Cancer Cells



Dati della Ricerca Aristoil

- Campioni della Raccolta 2016-2017:
 - 121 Croatia
 - 65 Italy (Sicily)
 - ~20 Cyprus
 - ~800 Greece
- Campioni della Raccolta 2017-2018:
 - 1266 Greece
 - 526 Italy
 - 105 Croazia
 - 112 Cyprus

=> Creazione di un Database e una Mappa interattiva



Risultati Ricerca – Italia 2017-2018

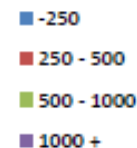
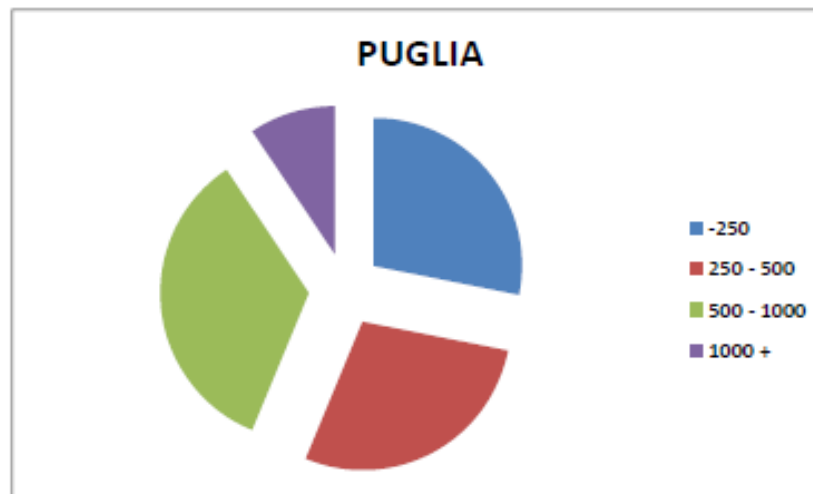
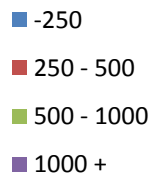
- Su un tot di 526 campioni analizzati, hanno raggiunto l'indicazione salutistica :
- 214 : 250-500 mg/Kg (41%)
- 57: 500-1000 mg/Kg (11%)
- 14 > 1000 mg/Kg (3%)
- Media = 310 mg/Kg
- Valore più alto: 1462 mg/Kg

- Metodo di analisi: NMR

Qualche dato

PUGLIA CAMPIONAMENTO TOTALE 2017-2018 (valori per mg/kg di polifenoli totali)

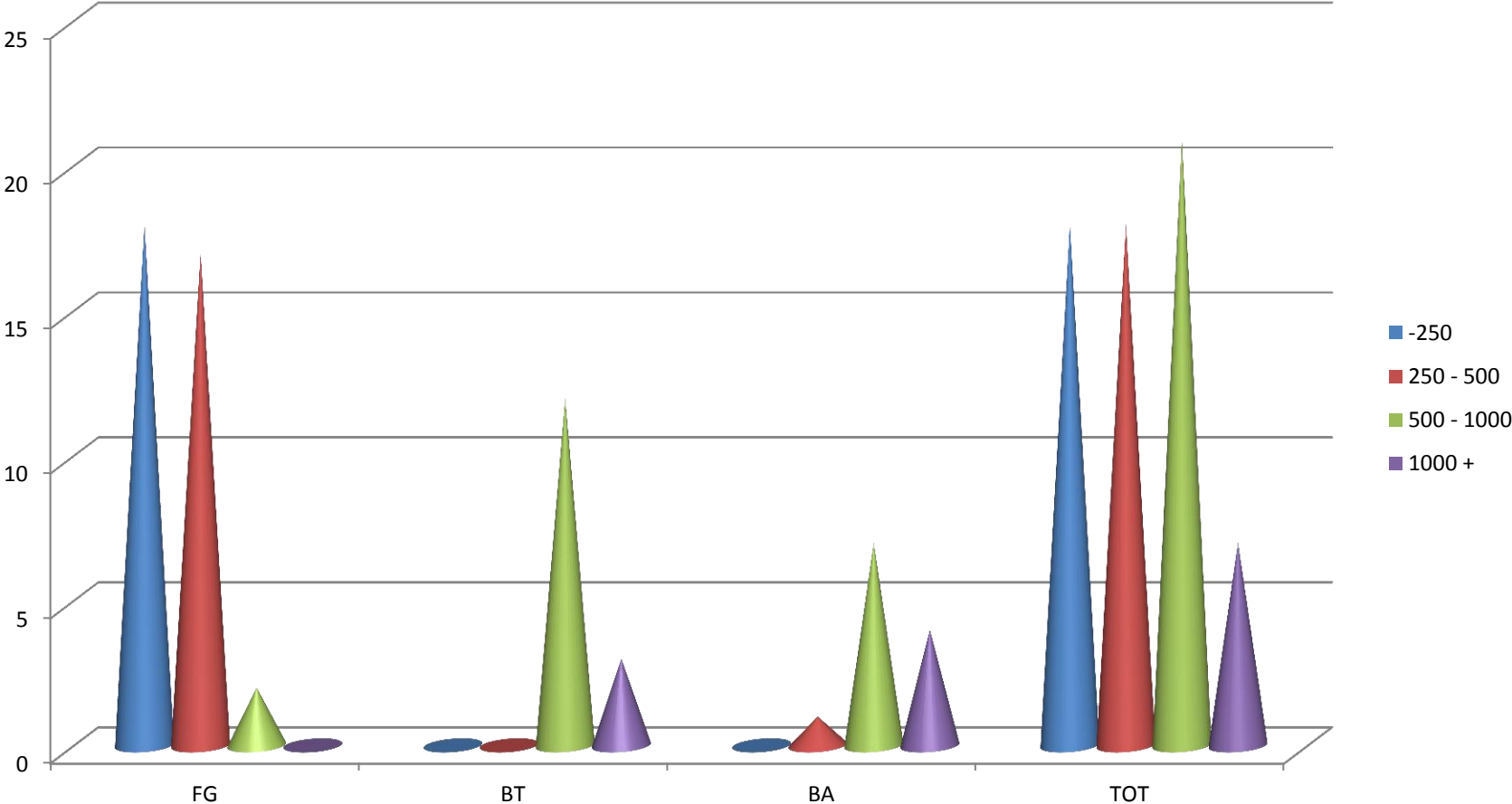
(valori per mg/kg di polifenoli totali)



	-250	250 - 500	500 - 1000	1000 +	tot
ITALIA					
PUGLIA	18	17	21	7	63
SICILIA	223	197	36	7	463
TOT	241	214	57	14	526

PUGLIA

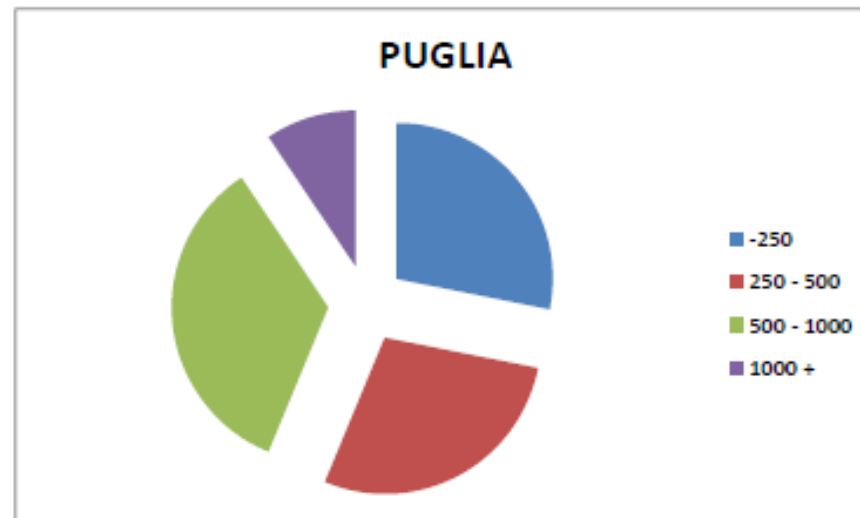
(valori per mg/kg di polifenoli totali)



PUGLIA

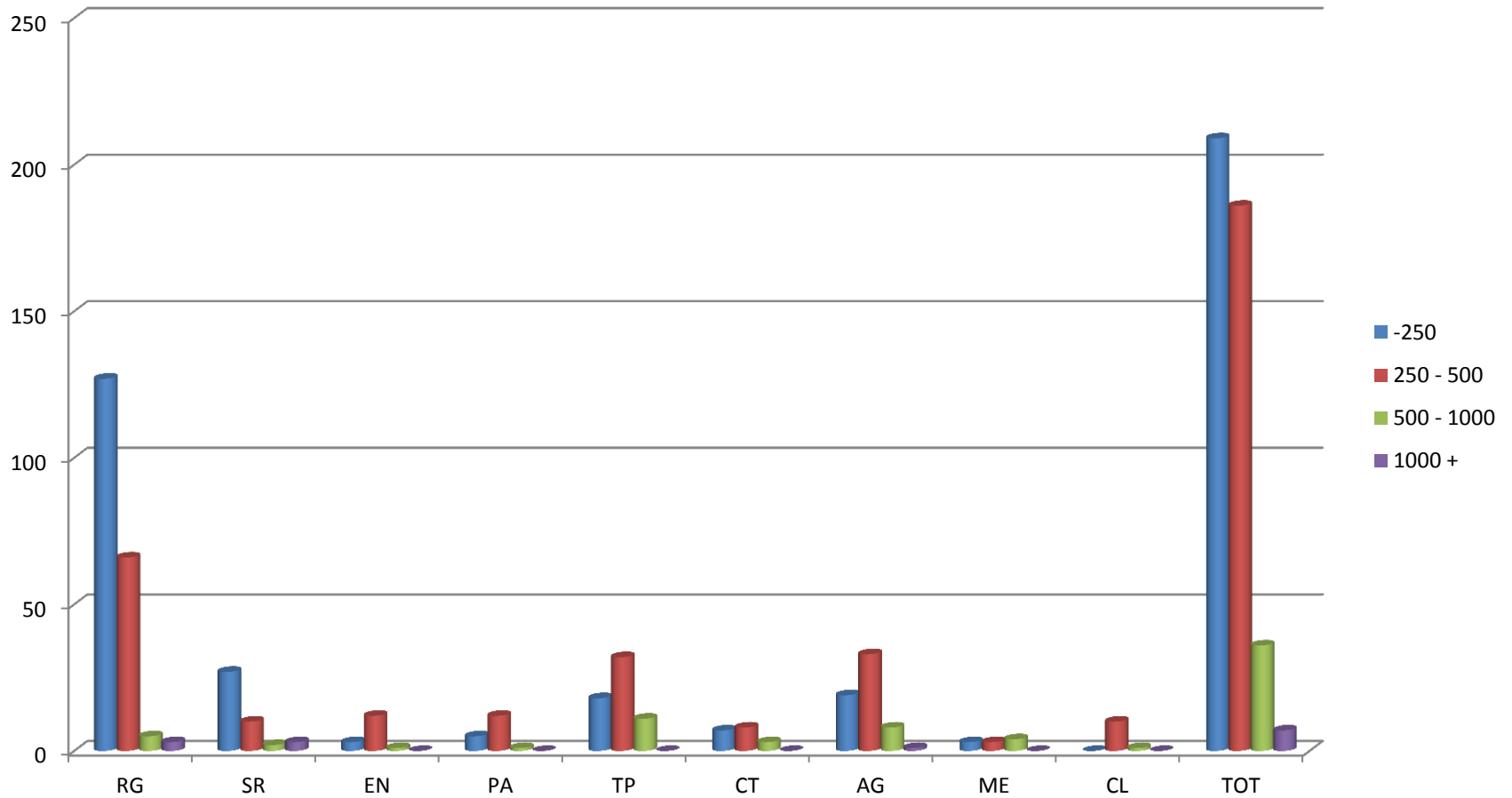
PUGLIA	-250	250 - 500	500 - 1000	1000 +	tot
FG	18	16	2	0	36
BT	0	0	12	3	15
BA	0	1	7	4	12
TOT	18	17	21	7	63

PUGLIA CAMPIONAMENTO TOTALE 2017-2018 (valori per mg/kg di polifenoli totali)



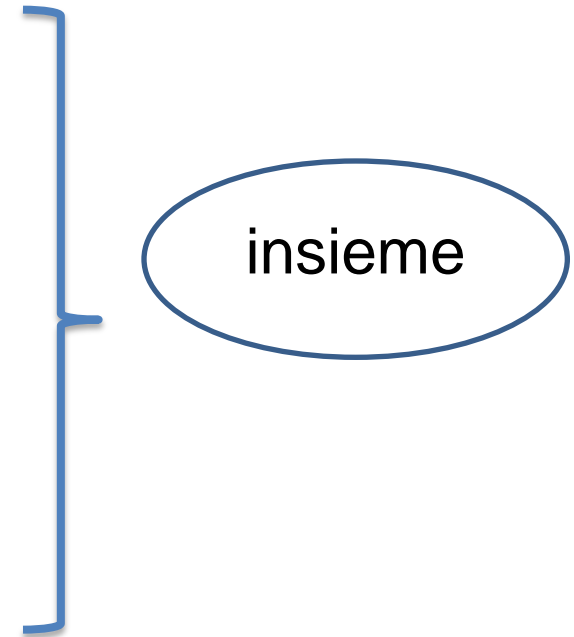
SICILIA

(valori per mg/kg di polifenoli totali)



Indagine sui parametri di produzione

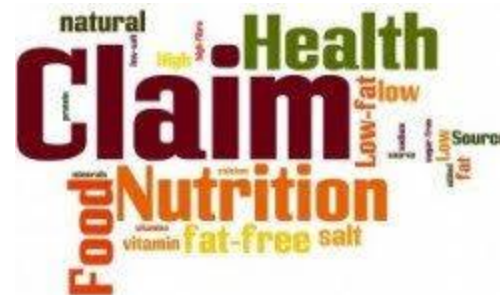
- Varietà
- Maturazione (sett-ott)
- Tempi di Gramolatura (30 min)
- Temperatura di gramolatura (25-30°)
- Tipo di frantoio (2 fasi)



- **CONCLUSIONI** -> maturazione tempo e temperatura del processo di gramolatura influiscono notevolmente sul contenuto e sul profilo fenolico (ref. Linee Guida Aristoil)

HEALTH CLAIM = PREZZO MIGLIORE?

- Gli oli d'oliva che contengono **alte quantità di hydroxytyrosol** e suoi derivati riescono ad avere un'attività protettiva per la salute e di conseguenza un prezzo migliore.
- I pazienti con **malattie cardiovascolari = un nuovo target** per i produttori di olio d'oliva
- Ad ogni modo i **consumatori** devono essere educati ad accettare e valorizzare il gusto di questi oli.
- Obiettivo difficile per i produttori è raggiungere **un gusto bilanciato** ed un'alta concentrazione di polifenoli specifici.



COMPETITIVITA' SETTORE

- Oliveto Italia: un patrimonio di oltre 350 cultivar espressione dei diversi territori (Dati Ismea)
- Delle 825 mila aziende solo il 37% risultano essere in grado di sostenere la competitività del mercato (Dati Ismea)

CLAIM POLIFENOLI

Sostanza nutritiva	Claim	Condizioni d'uso dell'indicazione	Soglia minima
<p>Polifenoli dell'olio di oliva</p>	<p>I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo</p>	<p>Questa indicazione può essere impiegata solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosolo) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva.</p>	<p>Affinché siano assunti 5 mg di fenoli bioattivi in 20 g di olio d'oliva è necessario che la concentrazione di biofenoli nel prodotto sia ≥ 250 mg/kg (polifenoli totali almeno ≥ 300 mg/kg)</p>

ETICHETTE per Health Claim

Extra Virgin Olive Oil rich in polyphenols
 Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο πλούσιο σε πολυφαινόλες

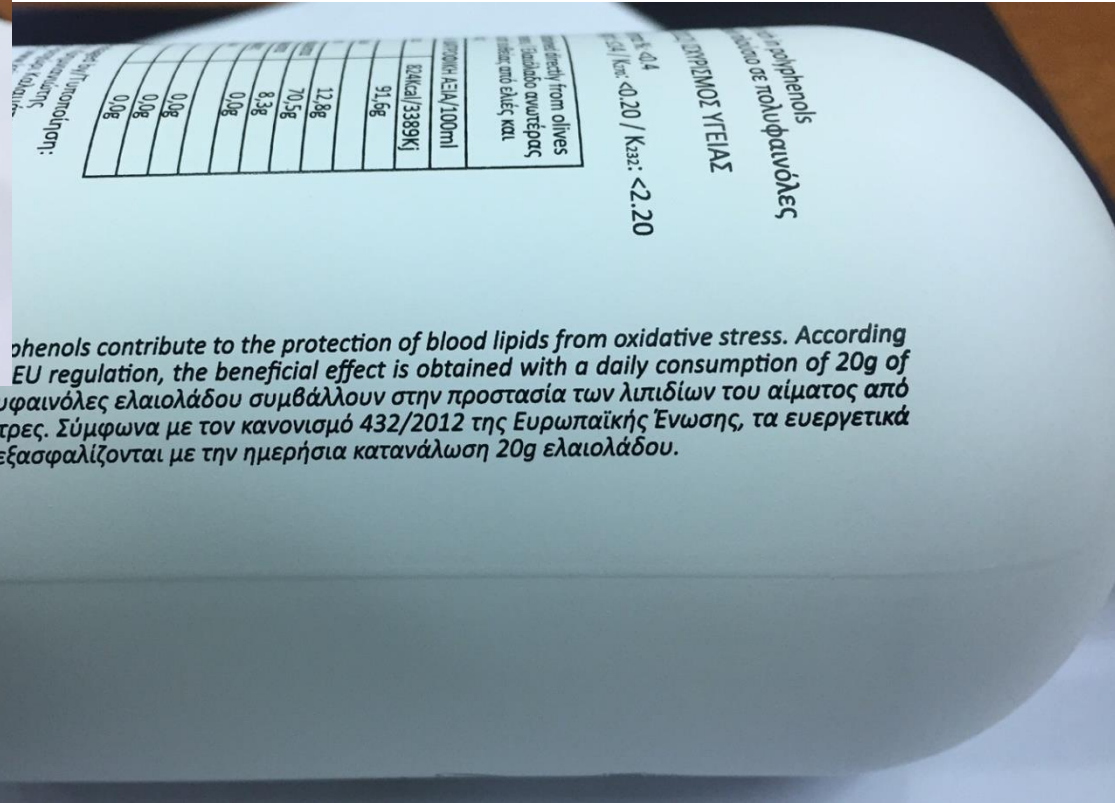
HEALTH CLAIM (EU 432/2012) ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΣ ΥΓΕΙΑΣ

Acidity/ Οξύτητα %: <0.4
 Peroxide/ Υπεροξειδία (meqO₂/kgr): ≤14 / K₂₇₀: <0.20 / K₂₃₂: <2.20

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means / Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απ' ευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους

NUTRITION VALUE/100ml - ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ/100ml	
Energy value/Ενέργεια	824Kcal/3389Kj
Fat/Λιπαρά	91,6g
Of which/εκ των οποίων	
Saturates/Κορεσμένα	12,8g
Mono-unsaturates/Μονοακόρεστα	70,5g
Polyunsaturates/Πολυακόρεστα	8,3g
Carbohydrate/Υδατάνθρακες	0,0g
of which/εκ των οποίων	
Sugars/Ζάχαρα	0,0g
Protein/Πρωτεΐνες	0,0g
Salt/Αλάτι	0,0g

Produced/Παρασκευή-Packaged by/Τυποποίηση:
 N. Krimnianiotis/ N. Κρημνιανώτης
 Ariochori - Kalamata/ Αριοχώρι Καλαμάτας
 nikos@krimfarm.gr | www.krimfarm.gr



phenols contribute to the protection of blood lipids from oxidative stress. According to EU regulation, the beneficial effect is obtained with a daily consumption of 20g of olive oil. Οι πολυφαινόλες ελαιολάδου συμβάλλουν στην προστασία των λιπιδίων του αίματος από το οξειδωτικό στρες. Σύμφωνα με τον κανονισμό 432/2012 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα ευεργετικά αποτελέσματα εξασφαλίζονται με την ημερήσια κατανάλωση 20g ελαιολάδου.

NUOVE FORMULE DI CONSUMO



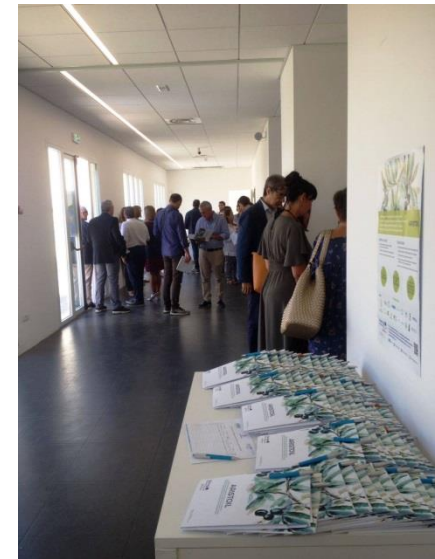
PROSSIMI STEP

- TRAINING con LINEEGUIDA per i produttori/frantoiani
- Costituzione LIVING LABS -> la parola ai produttori
- CAMPIONAMENTO e ANALISI per raccolta 2018-2019
- co-progettazione E-HUB



Attività dei partner

- Raccolta campioni: Il Centro di Certificazione di Atene analizzerà altri campioni (NMR method) durante il raccolto 2018-2019
- Mettere in rete LINEEGUIDA che propongono regole comuni da seguire, riguardo a periodo di raccolta, tempi e temperatura di gramolatura e tecniche di produzione dell'olio nutraceutico
- TRAINING: saranno disponibili dispense per training con i risultati della ricerca e degli studi effettuati da Univ. di Atene, Spalato e Cordoba




Aristometro e Aristoleo Kit



Il progetto Aristoil ha testato un test colorimetrico semplice con il quale chiunque può misurare i livelli di oleocanthal e oleacein e valutare la qualità salutistica dell'olio d'oliva.

Una piccola quantità di olio d'oliva è mescolata con uno specifico reagente e dopo poco tempo appare una colorazione. L'intensità del colore (da giallo chiaro a verde) è collegata alla concentrazione di oleocanthal e oleacein .

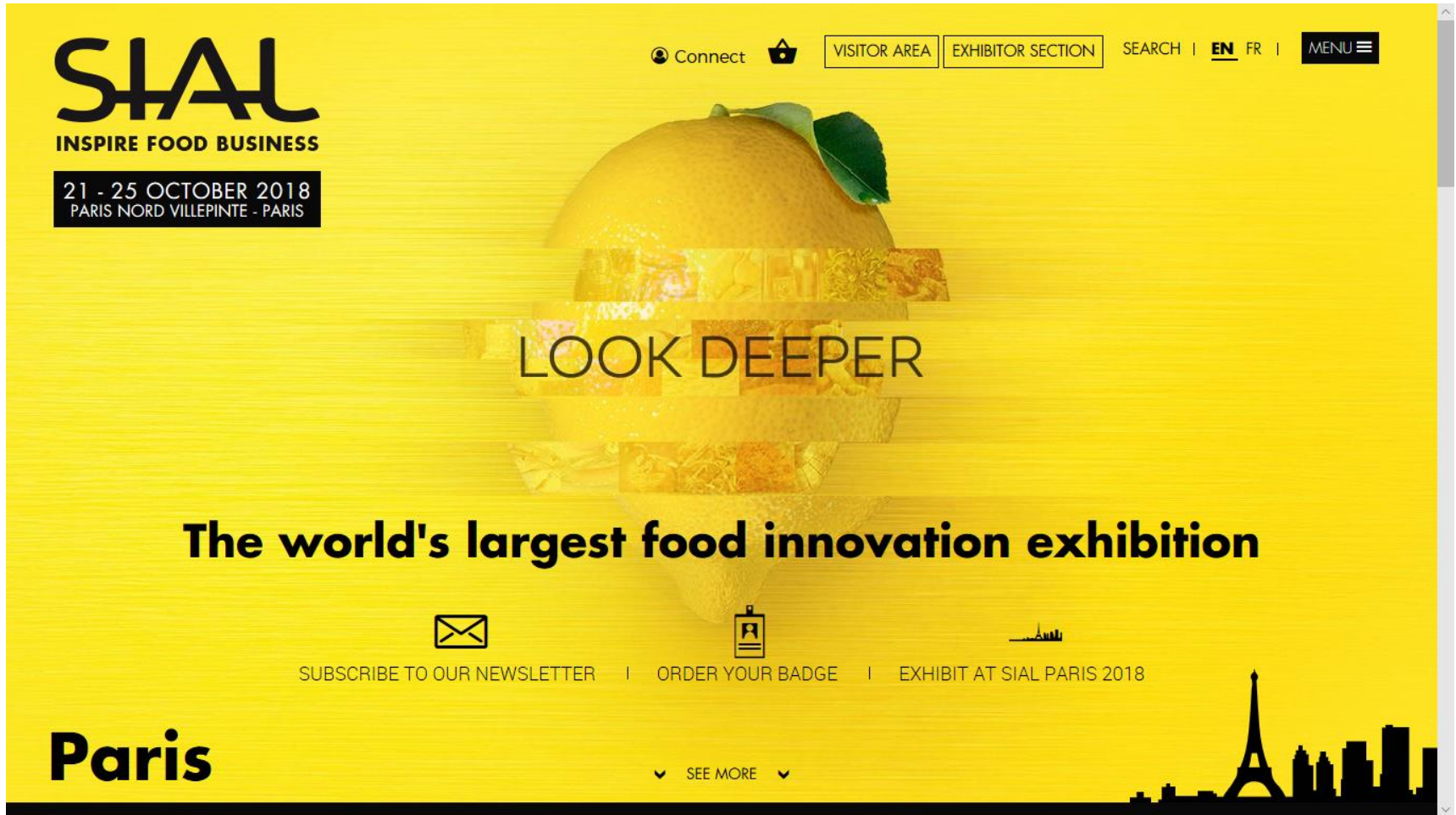
Health and Nutrition Awards 2018



Ερευνητές και Ιδρυτές
αγκαλιάζουν το όραμα του ιερού δέντρου της ελιάς
και βραβεύουν στην 3η τελετή των
**Olympia Health & Nutrition
Awards 2018**
τα ελαιόλαδα με τα υψηλότερα υγειοπροστατευτικά χαρακτηριστικά
στις 17 ΜΑΪΟΥ στην Παλιά Βουλή.



[Δείτε το Πρόγραμμα](#) της Τελετής και [Πατήστε εδώ](#) για να Δείτε Live τις
βραβεύσεις την ίδια μέρα.

SIAL PARIGI - 21-25/10/18






SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

21 - 25 OCTOBER 2018
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS


Connect  VISITOR AREA EXHIBITOR SECTION SEARCH | EN FR | MENU 



LOOK DEEPER

The world's largest food innovation exhibition

SUBSCRIBE TO OUR NEWSLETTER | ORDER YOUR BADGE | EXHIBIT AT SIAL PARIS 2018

Paris 

SEE MORE  

Modalità partecipazione SIAL

- Avere un contenuto fenolico di almeno ≥ 800 mg/kg
- Ogni produttore può inviare max 3 bottiglie/ contenitori da 250 ml
- Mettere un collarino con logo AristOil
- Fare attenzione al packaging per la spedizione

Etichetta Aristoil



Perché il Cluster

- Cluster Mediterraneo nel settore EVOO
- Un modello di cooperazione transnazionale di attori e soggetti innovativi nella produzione e commercio di olio d'oliva. Un protocollo dettagliato descriverà scopo, priorità, campo d'azione, relazioni esterne
- COME?
 - Promuovere la comunicazione e lo scambio di informazioni divulgative tra i membri del Cluster
 - Permettere la durata nel tempo del Cluster tramite **E-HUB**

PROMUOVERE cosa?

- qualità
- identità, binomio indissolubile tra varietà e ambiente di coltivazione
- terroir, per comunicare in modo innovativo il valore di un prodotto ricco di virtù nutrizionali, salutistiche e sensoriali, ma altrettanto ricco di valori culturali, storici, ambientali, e impreziosito dal fattore umano, il produttore, l'anima del prodotto
- consumatori attenti e sensibili

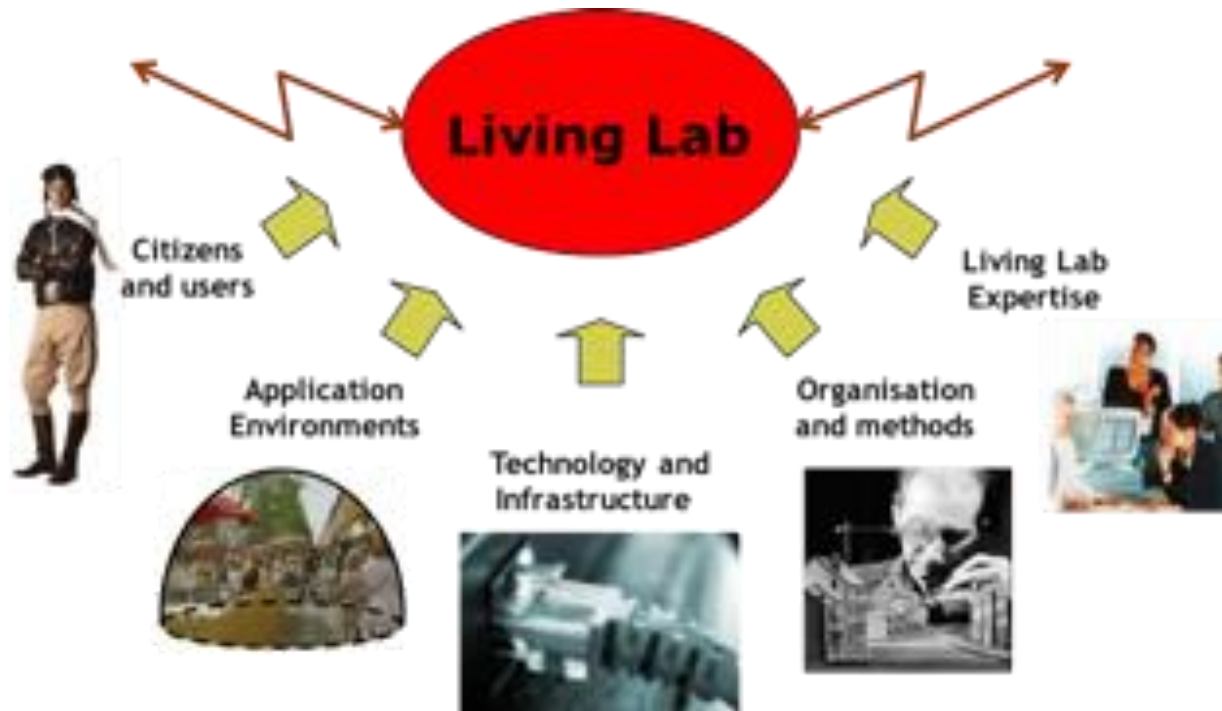
Perché LIVING LAB

- Un approccio innovativo nelle attività di ricerca che consente agli utilizzatori di partecipare allo sviluppo e alla sperimentazione di soluzioni innovative destinate agli abitanti di uno specifico territorio
- -> scambio di idee e conoscenze – aggregazione tra ricercatori imprese e gruppi di cittadini
- In tutta Europa sono 230 i Living Lab che stimolano l'innovazione e trasferiscono la ricerca dai laboratori alla vita reale.

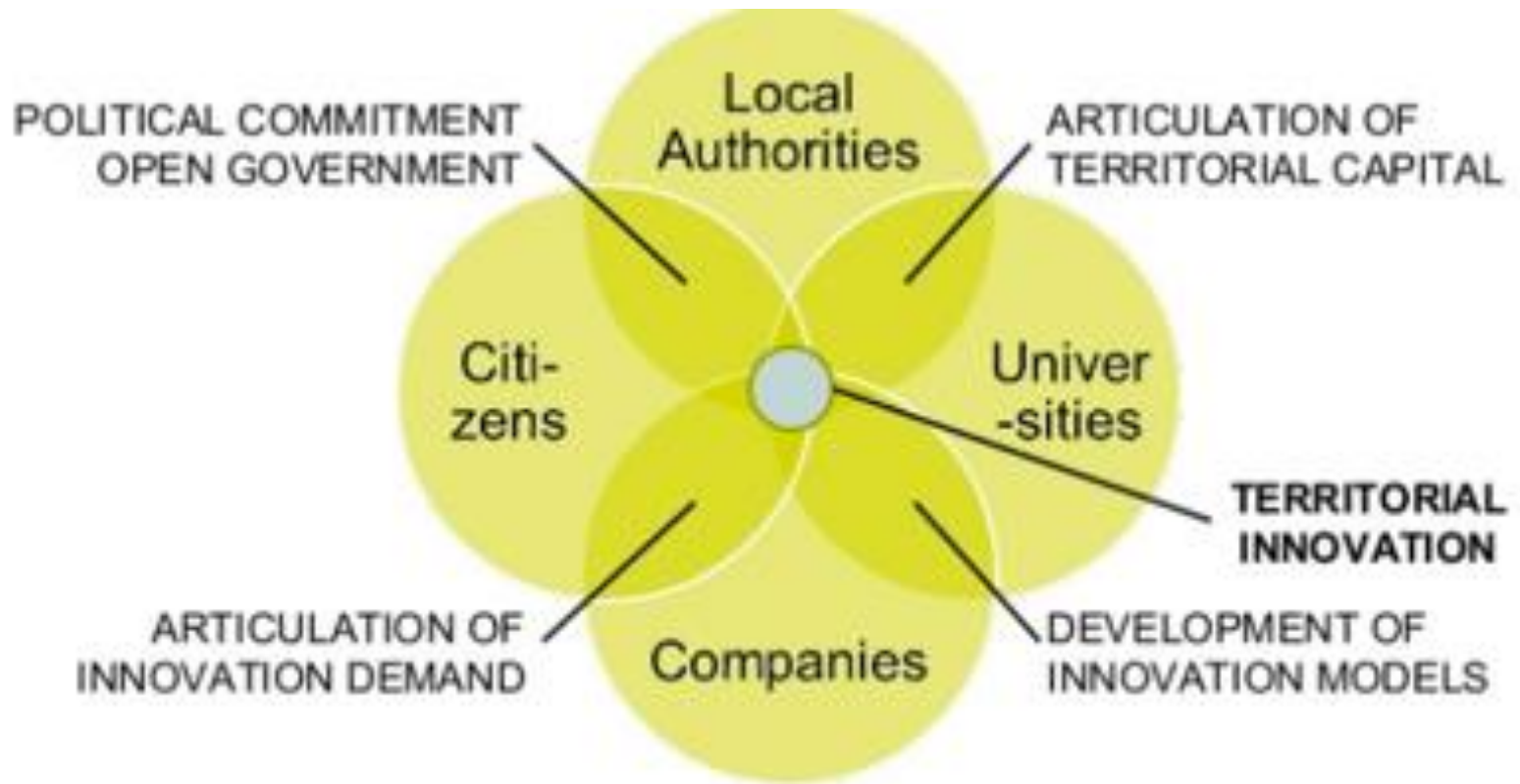


Come?

- Capire i fabbisogni degli utilizzatori – utenti finali
- Far partecipare le imprese
- Collaborare con il settore della ricerca e le istituzioni



CHI?



Aristoil Living Lab

- **E-HUB**, un luogo virtuale di confronto e di scambio dove comunicare i progetti di innovazione, proporre idee, discutere dei fabbisogni emersi, valorizzare i risultati dei progetti di ricerca nel settore dell'olio d'oliva, condividere le esperienze di altri living lab simili a livello europeo.



GRAZIE

#aristoil
#livehealthy



EMILIA ARRABITO

Svimed onlus

e.arrabito@svimed.eu

