



TECNOLOGIA DI OLI E GRASSI

elaborazioni e appunti del Prof.A.Tonini – vers.#B3 – www.andytonini.com



INDICE DVD

SCHEDE E ARGOMENTI		MULTIMEDIA: VIDEO - CD
SCHEDA 0-	TECNOLOGIE – CARATTERISTICHE – LAVORAZIONI – OLI DI SEMI – ANALISI -	CD Area Progetto Olio Extravergine MONINI FRANTOIO VIRTUALE video SINOLEA RAPANELLI video ALTRI VIDEO indice
SCHEDA 1-	OLIVO E OLIVE – CULTIVAR – RACCOLTA – PRIME LAVORAZIONI – OLIO DI QUALITA'	ASSAGGIO DELL'OLIO INNOVAZIONE video
SCHEDA 2-	PRODUZIONE – LAVORAZIONI DI FRANTOIO – MACCHINARI - TIPI DI OLIO DI OLIVA – REFLUI – SVILUPPI -	
SCHEDA 3-	ANALISI DI LABORATORIO – AN.ORGANOLETTICA – ANALIZZATORI AUTOMATICI -	DOCUMENTAZIONE indice dei documenti -pdf indice dei documenti -ppt documenti -pdf salute deplianti ditte di settore
SCHEDA 4-	TEST E QUIZ SU OLIO	

MULTIMEDIA – elenco video – pdf – ppt –

- ANALISI E FRODI
- APPARECCHIATURE DI FRANTOIO
- ASSAGGIO OLI
- CD AP_olio
- DITTA OMT video
- DITTA PIERALISI
- DITTA RAPANELLI video
- FRANTOI VARI
- INNOVAZIONE
- MONINI - FRANTOIO VIRTUALE
- SALUTE E SICUREZZA
- VIDEO VARI

- DEPLIANTS DITTE SETTORE
- DOCUMENTI in inglese
- DOCUMENTI pdf
- DOCUMENTI pdf SALUTE
- DOCUMENTI ppt
- frodi negli oli
- GLI oli e i grassi
- Grassi vegetali
- Lipidi
- oligrassi_m4_u1

- analisi olio OXITESTER
- brochure-olio-oliva alfa laval
- OliviaBrochure IT
- PIERALISI olivo_nel_cuore
- pulitori TECNOIMPIANTI
- rancimat METROHOM
- serie-x ALFA LAVAL
- Olio-di-semi-ALIMENTI
- SALUTE -ACIDI GRASSI TRANS
- SALUTE E OLI VEGETALI
- SALUTE GRASSI E OLI

SCHEDE ARGOMENTI:

SCHEDA 0 –

principi di TECNOLOGIE degli OLI e GRASSI:

elaborazioni appunti e schemi del Prof.A.Tonini – vers.#B1 – www.andytonini.com

[CLASSIFICAZIONE](#) - [GLICERIDI](#) - [CARATTERISTICHE](#) - [LAVORAZIONI](#) - [OLI SEMI](#) - [ANALISI](#) - [APPENDICI](#)



SCHEDA 1 –

OLIO DI OLIVA – PARTE 1°: l'olivo e l'oliva –

elaborazioni e appunti del Prof.A.Tonini – vers.#B1 – www.andytonini.com

[vedi per completezza: **CD OLIO** EXTRAVERGINE]



GENERALITA': l'olivo

CULTIVAR OLIVE

IRRIGAZIONE

CONCIME

MALATTIE

RACCOLTA OLIVE



LAVORAZIONI INIZIALI DI FRANTOIO

OLIO DI QUALITA'

PRODOTTI FITOSANITARI

METODO HACCP

"Olea prima omnium arborum est" (Columella, De Rustica, V,8.1)

SCHEDA 2 –

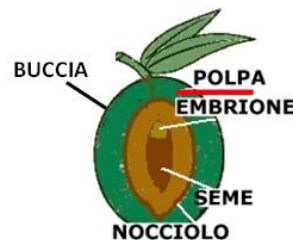
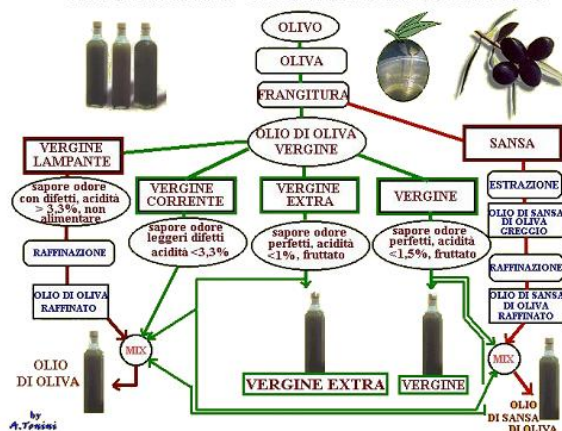
OLIO DI OLIVA – PARTE 2°: produzione –

elaborazioni e appunti del Prof.A.Tonini – vers.#B2 – www.andytonini.com – INDICE ARGOMENTI:
[OLIVA](#) -[OLIO](#) -[TRATTAMENTI](#) -[FRANTOIO](#) -[T.FINALI](#) -[T.REFLUI](#) - [APPENDICI](#) - [MACCHINARI](#)- [SVILUPPI](#)

[► vedi [CD area di progetto](#) OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – nel sito]



LAVORAZIONI E TIPI DI OLIO IN COMMERCIO



composizione:
acqua 50%
olio 20%
C-idrati 20%
cellulosa e
ceneri 7,5%
proteine 1,5%

SCHEDA 3 –

OLIO DI OLIVA – PARTE 3°: analisi –

elaborazioni e appunti del Prof.A.Tonini – vers.#A5 – www.andytonini.com
[vedi per completezza e descrizione delle metodiche: [CD OLIO EXTRAVERGINE](#)]



PRINCIPI

TABELLE E LEGGI

ANALISI DI LABORATORIO

ANALISI ORGANOLETTICA



APPENDICI

tabelle qualità
analisi PF

ANALIZZATORI AUTOMATICI