



TECNOLOGIA DI OLI E GRASSI

elaborazioni e appunti del Prof.A.Tonini – vers.#B2 –

new DVD

www.andytonini.com



INDICE DVD

SCHEDE ARGOMENTI	MULTIMEDIA: VIDEO - CD	DOCUMENTAZIONE
SCHEDA 0- INDUSTRIA DI GRASSI E OLI	CD Area Progetto Olio Extravergine	indice dei documenti -pdf
SCHEDA 1-OLIO DI OLIVA- OLIVO e OLIVA	MONINI FRANTOIO VIRTUALE video	indice dei documenti -ppt
SCHEDA 2-OLIO DI OLIVA- PRODUZIONE	SINOLEA RAPANELLI video	documenti -pdf salute
SCHEDA 3-OLIO DI OLIVA- ANALISI	ALTRI VIDEO indice	
SCHEDA 4- OLIO DI OLIVA- QUIZ	ASSAGGIO DELL'OLIO	deplianti ditte di settore
	INNOVAZIONE video	

SCHEDA N° 0

ALCUNI ARGOMENTI SVOLTI NEL DVD:

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 N° 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 N° 2

OLIO DI OLIVA - PARTE 2°: produzione -

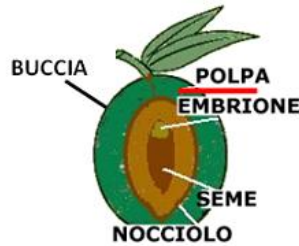
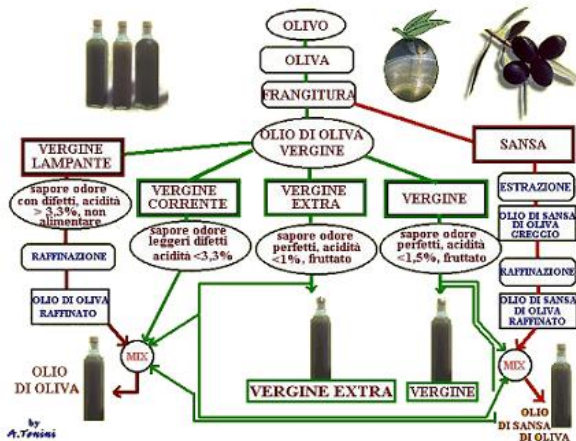
elaborazioni e appunti del Prof.A.Tonini - vers.#B2 - www.andytonini.com - INDICE ARGOMENTI:

[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 N° 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

MULTIMEDIA - 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