



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

P.O.R. ABRUZZO – OBIETTIVO 3 PER IL 2000/2006
PROTOCOLLO DI INTESA TRA REGIONE ABRUZZO,
COMITATO DI COORDINAMENTO REGIONALE DELLE UNIVERSITA' ABRUZZESI
E
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE
PER L'ATTUAZIONE DEL MACROPROGETTO
INNOVAZIONE, COMPETITIVITÀ, GOVERNANCE
(PROGETTO REGIONALE FORMAZIONE TECNICO SCIENTIFICA
E
PROGETTO IN_CO: AZIONI INTEGRATE PER LO SVILUPPO DI
“INTERMEDIARI DELLA CONOSCENZA TECNOLOGICA, ORGANIZZATIVA E GESTIONALE”)
“ASSEGNI REGIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA E ALTA FORMAZIONE “ IN MATERIE TECNICO
SCIENTIFICHE, INTERVENTO IC4E – sotto - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO-

ASSEGNISTA DI RICERCA:

Gloria Dimitri

Tutor/ Responsabile Scientifico:

Prof.ssa Giovanna Suzzi

Nome istituzione a cui afferisce laboratorio ospitante:

Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Nome e qualifica del responsabile del laboratorio ospitante:

Prof. Andrea Antonelli, Responsabile del laboratorio del Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

Durata soggiorno laboratorio ospitante:

N. 2 trimestri

Valutazione Tecnologica per la Valorizzazione di un prodotto tradizionale abruzzese”;

Obiettivi: “Valorizzazione di un prodotto agroalimentare tipico della cultura abruzzese da poter inserire nei prodotti vitivinicoli tipici. Elementi fondamentali per impostare un corretto approccio al mercato sono la possibilità di avere a disposizione vini cotti con diverse caratteristiche organolettiche e la capacità di standardizzare queste caratteristiche”.

- METODOLOGIE PIÙ RILEVANTI (COMPRESO L’UTILIZZAZIONE DI STRUMENTAZIONI AVANZATE):

Analisi di routine per la caratterizzazione dei vini cotti secondo le metodiche ufficiali

Strumentazioni avanzate: cromatografia gassosa (GC-massa) per l’analisi quali-quantitativa della componente volatile ed aromatica; cromatografia liquida (HPLC) per la determinazione degli zuccheri (colonna a scambio ionico e rivelatore IR- indice di rifrazione), degli acidi organici (colonna a scambio ionico e rivelatore DAD -) e della componente fenolica (colonna C18 a fase inversa); ottimizzazione dell’analisi semi-quantitativa in elettroforesi capillare per gli enantiomeri formati in seguito al processo di cottura; naso elettronico per la determinazione della componente aromatica.

- RISULTATI ATTESI NEL/NEI PERIODI DI SOGGIORNO (NEL CASO SI CONCORRA PER UN PERIODO PARI A SEI MESI, IL CANDIDATO DOVRÀ INDICARE I RISULTATI ATTESI DOPO IL PRIMO E DOPO IL SECONDO SEMESTRE):

L’insieme delle osservazioni porta a capire l’importanza della conoscenza degli aspetti tecnico-scientifici legati alla produzione del vino cotto; è importante seguire le fasi di concentrazione del mosto e, successivamente, caratterizzare chimicamente ed organoletticamente le diverse tesi di vino cotto.

Per tali ragioni e per il complesso ruolo che le diverse tipologie di cottura svolgono sull’evoluzione del vino cotto, risulta opportuno impostare prove tecnologiche (paioli in materiali diversi, diversi vitigni, diverse concentrazioni, diversi materiali di conservazione) ed eseguire valutazioni analitiche ed organolettiche in distinti momenti della filiera di produzione del vino cotto.

Dai dati analitici e valutazioni sensoriali si potrà identificare la tipologia di concentrazione più idonea all’elaborazione dei vini cotti abruzzesi, gestire la variabile concentrazione in modo meno empirico e rispondente agli obiettivi prefissati.