

6 novembre 2025

Aula Magna, Università degli Studi di Perugia, Borgo XX Giugno 74, Perugia

IL COLORE DELLA QUALITÀ

PROGRAMMA

- 10:30 — Welcome e Registrazione
- 11:00 — Saluti Istituzionali - *UniPG.*
Bruno Seabra - Presidente INC
- 11:10 — Introduzione
Prof. Michele Carruba - Presidente Comitato Scientifico INC
- 11:20 — Presentazione dello studio dei parametri analitici convenzionali ed innovativi relativi alla determinazione della freshness su oli vergini di oliva confezionati in diverse tipologie di vetro.
Prof. Maurizio Servili - UniPG, Comitato Scientifico INC
- 12:10 — Il colore del vetro: cenni sulle proprietà ottiche.
Stefano Ceola - Stazione Sperimentale del Vetro
- 12:25 — Sostenibilità in bottiglia: il vetro blu per l'olio d'oliva.
Laura Miotto - Verallia
- 12:35 — Dibattito e Conclusioni
- 13:00 — Light Lunch

Possibilità di visita al Complesso Monumentale di S. Pietro.

A.D. 1308

unipg

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGRARIE,
ALIMENTARI E AMBIENTALI

ISTITUTO
NUTRIZIONALE
CARAPELLI[®]
FONDAZIONE ETS

R.S.V.P. - segreteria@istitutonutrizionalecarapelli.it - 3298129970