

PROCEDIMENTO ED IMPIANTO PER ILLIMPIDIRE UN OLIO

ALMA MATER STUDIORUM-UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



L'invenzione in oggetto riguarda il trattamento dell'olio con un procedimento senza alterarne le caratteristiche organolettiche. L'illimpidimento dell'olio avviene senza concomitante diminuzione di componenti minori, importanti sia per gli aspetti salutistici ed organolettici che tecnologici.

Protezione: Italia

Inventori: Alessandro Bacci, Alessandra Bendini, Lorenzo Cerretani, Pietro Rocculi, Santina Romani

INVENZIONE

Il procedimento, oggetto dell'invenzione, permette di ottenere un'illimpidimento dell'olio grazie all'impiego di gas inerti, evitando il contatto del prodotto alimentare con materiale filtrante estraneo. Il metodo permette anche di limitare in maniera significativa il depauperamento del patrimonio di componenti minori dell'olio, e preservandone così le qualità salutari, organolettiche e tecnologiche.

VANTAGGI

- Miglioramento delle caratteristiche qualitative del prodotto
- Eliminazione dei costi di smaltimento relativi al materiale filtrante esausto utilizzato per la filtrazione tradizionale;
- Illimpidimento dell'olio senza concomitante diminuzione di componenti minori importanti

APPLICAZIONI

- Industria alimentare
- Distribuzione su larga scala

CONTATTI

Knowledge Transfer Office

www.unibo.it/brevetti

+39 051 20 80 735

+39 051 20 80 741

kto@unibo.it



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA