

# **C**omunicaciones

## **FORO DE LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD**

**Miércoles, 13 de mayo – Mañana**

10,00 h

**Área Temática: Calidad**

Moderador: Dr. D. Antonio Molina Díaz. Catedrático de Química Analítica. Universidad de Jaén.

Comunicación 1: Predicción por espectroscopía NIR de la humedad, contenido de aceite y acidez en aceitunas intactas. Cayuela, J.A. Instituto de la Grasa. CSIC

Comunicación 2: Aplicaciones de las técnicas de espectrometría de masas de isótopos estables a la diferenciación de denominaciones de origen de aceites andaluces. Alberto Marinas. Dpto. Química Orgánica. Universidad de Córdoba.

Comunicación 3: Potencialidad del uso del detector de aerosol de partículas cargadas (CAD) para la caracterización del perfil de triglicéridos en aceites vegetales mediante HPLC. De la Mata Espinosa, P. Dpto. Química Analítica. Universidad de Granada.

Comunicación 4: Metodologías de tratamiento de muestra para el análisis multi-residuo de pesticidas en aceite de oliva mediante LC-MS. Bienvenida Gilbert López. Dpto. Química, Física y Analítica. Universidad de Jaén.

Comunicación 5: Influencia de las condiciones de conservación en el color del aceite de oliva virgen. Aplicaciones de la colorimetría triestímulo en relación con otros parámetros de calidad. M<sup>a</sup> José Moyano. Almazara Experimental. Instituto de la Grasa CSIC.

**Áreas Temáticas: Aprovechamiento subproductos - Elaboración.**

Moderador: Dr. D. Rafael Pacheco Reyes. Prof. Titular de Tecnologías del Medio Ambiente. Coordinador del Master Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud Universidad de Jaén.

Comunicación 1: Valorización de las aguas de lavado de aceite en la fabricación de productos cerámicos. Eulogio Castro. Dpto. Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales. Universidad de Jaén.

Comunicación 2: Aplicación de microtalcos naturales en procesos de elaboración de aceites de oliva. Sebastián Sánchez Villasclaras. Dpto. Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales. Universidad de Jaén.

Comunicación 3: Influencia en el contenido fenólico de distintos sistemas de separación de agua y finos en el proceso de extracción del aceite de oliva virgen. Maria Teresa Ardilla. Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura.

Comunicación 4: Revalorización y aprovechamiento del residuo procedente de la extracción de aceite de oliva para la fabricación de materiales cerámicos. Franciso J. Iglesias Godino. Escuela Politécnica Superior. Universidad de Jaén.

Comunicación 5: Aprovechamiento del hueso de aceituna en la absorción de iones metálicos: hierro. Saloua Ben Driss Alami. Laboratorio de Procesos Agroalimentarios. Dpto. Ingeniería Química. Facultad de Ciencias. Universidad de Granada.