CONFINDUSTRIA EMILIA
AREA CENTRO
Le imprese di Bologna, Ferrara e Modena

Riferimenti

A16

martedì, 29 settembre 2026 - 11,00

Associati per Associati - Webinar Lab Service Analytica "Controllo e strumenti AI per la caratterizzazione e l'autenticità alimentare"

Un approfondimento sull'utilizzo della tecnologia GC-IMS e dell'intelligenza artificiale per il controllo qualità e l'autenticazione degli alimenti, con applicazioni in diversi settori, dal vino al caffè, dal miele all'aceto balsamico, con particolare attenzione all'olio di oliva.
ISCRIVITI QUI

Uffici Interessati: Acquisti, Amministrazione, Commerciale, Direzione e gestione strategica, Export e mercati esteri, ICT, Marketing e comunicazione, Personale e risorse umane, Produzione, Qualità, Ricerca e sviluppo, Sicurezza e ambiente
Argomenti: COMUNICAZIONE, Comunicazione - Varie
Audio Boost: Audio Boost

EVENTO PUBBLICO

Dove:
Webinar Teams - piattaforma - Microsoft Teams

salva nel tuo calendario l'evento presso Webinar Teams

ASSOCIATI ASSOCIATI

WEBINAR

Controllo e strumenti AI per la caratterizzazione e l'autenticità alimentare

29 settembre 2026, dalle ore 11:00 alle ore 12:00



Il webinar illustrerà l'impiego della tecnologia GC-IMS che permette di misurare sostanze organiche volatili e gli strumenti di intelligenza artificiale per la caratterizzazione, il controllo qualità e l'autenticazione degli alimenti. Saranno presentate applicazioni in diversi settori (e.g. vino, caffè, miele, aceto balsamico), con particolare attenzione all'olio di oliva. La sessione si concluderà con un intervento operativo sull'integrazione dei dati provenienti da tecnologie rapide di screening con tecniche di machine learning, a supporto delle decisioni.

Interverranno

Dr. Cesare Rossini, Senior Business Manager, Lab Service Analytica
Dr. Pietro Morozzi, Direzione Qualità e Sicurezza Prodotto, Coop Italia

La tecnologia GC IMS è una tecnologia emergente che permette di misurare le sostanze organiche volatile con un

alto livello di sensibilità e grande rapidità.

Lo strumento Flavour Spec, basato sulla GC IMS, ha trovato diversi campi di applicazione nel settore alimentare sia per valutare la qualità che l'autenticità degli alimenti.

Vino, caffè, miele , aceto balsamico, olio di oliva sono solo alcuni delle aree di applicazione di questa strumentazione; in particolare nel settore dell' olio di oliva l'abbinamento dell' AI (Artificial Intelligence) ai dati strumentali ha portato alla creazione di una piattaforma WEB detta OLEUM SPEC di cui si illustreranno i termini essenziali.

A conclusione della presentazione il Dr. Pietro Morozzi, Analista Dati Qualità e Monitoraggio Performance del Sistema
(AI Specialist) della Direzione Qualità e Sicurezza Prodotto di COOP ITALIA darà una visione operativa di come i dati di tecnologie rapide di screening (tra cui la GC IMS) possano essere integrate con l' utilizzo di tecniche di Machine learning tradizionale ed avanzato per fornire dati aggregati ai decisori circa la qualità alimentare.

Interverranno:

Dr. Cesare Rossini,Senior Business Manager, Lab Service Analytica
Dr. Pietro Morozzi, Direzione Qualità e Sicurezza Prodotto, Coop Italia