



Maneig d'olis d'alta qualitat. Influència dels polifenols en la qualitat

Jornada tècnica

Constantí, dijous 10 d'abril de 2025

Presentació

En un món globalitzat la qualitat en un oli d'oliva és fonamental per posicionar-se en el mercat. La qualitat d'un oli d'oliva és essencial per garantir el seu sabor, aroma i beneficis per la salut. Un oli d'oliva extra verge de gran qualitat es reconeix per la seva frescor, sabor afruitat i alt contingut d'antioxidants (polifenols). Els productors han d'optar per olives sanes, recol·lectar-les en el moment òptim i aplicar tècniques d'extracció que preservin les seves propietats tot evitant l'exposició a factors que puguin deteriorar-ne la qualitat. L'objectiu de la jornada pretén discutir els factors que afecten a la qualitat en cada etapa de producció. Aquesta jornada va dirigida a productors, professionals i tècnics del sector agroalimentari relacionats amb l'oli d'oliva, així com a aquelles persones interessades en la qualitat i les propietats dels olis d'alta gamma.

Lloc de realització

Sala d'actes de l'Escola Agrària de Mas Bové
Carretera TP-7225, km 4
43120 Constantí

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària de Mas Bové
Laia Duart
A/e: laia.duart@gencat.cat

Programa

10.00 h Presentació de la jornada

10.05 h Maneig del cultiu per a olis de gran qualitat

11.05 h La importància dels polifenols a l'oli d'oliva verge extra

12.05 h Torn obert de preguntes

12.20 h Cloenda de la jornada

Totes les ponències aniran a càrrec d'Antònia Ninot Cort.
Investigadora del programa de Fructicultura de l'IRTA

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Col·laboració

