



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE E AMBIENTALI
PRODUZIONE, TERRITORIO, AGROENERGIA



CONVEGNO POSTRACCOLTA 2019

Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, via Celoria 2, Milano (MI)

Aula Maggiore

Lunedì 28 ottobre 2019

11:00 – 14:00 – Registrazione dei partecipanti

Saluti di benvenuto

14:00 – 14:05 – Direttore DiSAA

14:05 – 14:15 – Antonio Ferrante - Coordinatore del GdL SOI

Orario	Presentazioni/Lectures
14:15-14:45	Plenary lecture <i>Fabio Mencarelli, Pietro Tonutti, Gianluca Burchi, Iliara Mignani</i> Anniversario del Gruppo Postraccolta della SOI: 25 anni dalla sua costituzione
Moderatore: Iliara Mignani	
14:45-15:20	Keynote speaker <i>George A. Manganaris, Cyprus University of Technology, Lemesos, Cyprus</i> Recent trends on aspects of fruit ripening syndrome and deployment of innovative postharvest technologies
15:20-15:40	<i>Maria Luisa Amodio – Università di Foggia</i> Early detection of chilling injury and freshness of eggplant fruits by hyperspectral imaging and chemiometric techniques
15:40-16:00	<i>Valentina Giovenzana – DiSAA, Università degli Studi di Milano</i> Ingegnerizzazione e sperimentazione di un prototipo ottico per l'analisi della maturazione del pomodoro



16:00-16:30	Coffee break e visione poster
Moderatore: Pietro Tonutti	
16:30-16:50	Danial Fatchurrahman – Università di Foggia Postharvest characterization of Goji fruits
16:50-17:10	Bernardo Pace – CNR ISPA, Foggia Modified atmosphere packaging to improve the shelf-life of Goji berries during cold storage
17:10-17:30	Nicole Roberta Giuggioli – DISAFA, Università degli Studi di Torino Potenzialità dei materiali biocompostabili nella filiera postraccolta dei berries
17:30-17:50	Margherita Modesti – Scuola Superiore Sant’Anna, Pisa Uva da vino in post-harvest: fisiologia delle bacche e qualità del vino
18:00-19:00 Riunione del gruppo Postraccolta	
20:30 Cena sociale Ristorante “OSTERIA DEL TRENO” Via San Gregorio, 46 (Milano)	

Martedì 29 ottobre 2019

Orario	Presentazioni/Lectures
Moderatore: Giancarlo Colelli	
09:15-09:50	Keynote speaker Hilary J. Rogers – Cardiff University - UK Using the volatilome as a measure of quality across a range of different fruit and vegetables.
09:50-10:10	Natasha Spadafora - Markes International, Cardiff, UK Volatilome fingerprinting, transcriptomics and sensorial analysis of peach cultivars during cold storage: A multi-trait approach to identify predictive markers of food quality
10:10-10:30	Alessandra Di Francesco – Università di Bologna Volatile organic compounds efficacy in controlling post harvest diseases
10:30-10:40	Hubert Wieser – ISOLCELL Isolcell – 60 anni per la conservazione della frutta



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE E AMBIENTALI
PRODUZIONE, TERRITORIO, AGROENERGIA

10:40-10:50	<i>Livio Fadanelli – Fruit Control Equipments Srl</i> Tecnologie applicative dell'atmosfera controllata in Italia: evoluzione e stato dell'arte
10:50-11:20	Coffee break e vision poster
Moderatore: Hilary J. Rogers	
11:20-11:40	<i>Gianfranco Romanazzi – Università Politecnica delle Marche</i> Gestione della moniliosi delle drupacee: dal campo al laboratorio e viceversa
11:40-12:00	<i>Marco Santin – Università di Pisa</i> La frutta ama il sole! Trattamenti UV-B in post-raccolta influenzano il metabolismo secondario della polpa di frutti di pesca
12:00-12:20	<i>Stefano Brizzolara – Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa</i> Alterazioni del profilo dei composti aromatici e di specifici trascritti in due cv di pesco con diversa suscettibilità ai danni da freddo in conservazione
12:20-12:40	<i>Valentina Scariot – Università di Torino</i> Qualità e proprietà nutrizionali di fiori eduli durante la conservazione in post-raccolta
12:40-14:00	Pranzo a buffet e visione poster
14:00-15:00	Sessione – Plant biodiversity as potential resource of postharvest markets in developing and developed countries
	<i>Antonio Ferrante, Giorgio Provolo - Università degli Studi di Milano</i> Postharvest quality losses and simplified strategies for quality management in developing countries
	<i>Andrea Giro – Università degli Studi di Padova</i> Post-harvest behaviour of <i>Corchorus olerius</i> : ethnic leafy vegetable for ready to eat industry
	<i>Anna Mensuali – Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa</i> Valorizzazione delle fronde recise per il mercato floricolo internazionale: progetto LECOSFLO
	<i>Ilaria Mignani – Conclusioni e saluti</i>