

29 settembre 2017

AULA MAGNA STORICA

9:00 Interventi di Saluto Prof. Luca Sebastiani, Direttore dell'Istituto di Scienza Della Vita  
Prof Pierdomenico Perata, Rettore Scuola Superiore Sant'Anna Pisa  
Prof Riccardo Gucci, Rappresentante del presidente della SOI  
Conveners (Prof.ssa Anna Mensuali; Prof. Pietro Tonutti)

9:15–9:45 **Plenary lecture:** Shimon Meir, ARO Bet Dagan, Israel.

*Anthocyanin biosynthesis in cut flowers during vase life: Effects of light intensity and sugars*

9:45 - 10:05 Amodio Maria Luisa, Università di Foggia.

*Hyperspectral Imaging and Multivariate Accelerated Shelf Life Testing (MASLT) approach for determining shelf life of rocket leaves*

10:05-10:25 Giacomo Cocetta, Università degli Studi di Milano

*Effetto di trattamenti postraccolta sulla qualità e sulla vase life di rose (Rosa hybrida) recise*

10:25-10:45 Domenico Prisa, CREA Pesca

*Improvement quality of inflorescences in Limonium sinuatum and Limonium altaica*

10:45 - 11:15 Pausa caffè e visione poster

11:15– 11:45 **Plenary lecture:** Maarten Hertog, KU Leuven, Belgium.

*Fast aroma screening for postharvest research*

11:45-12:05 Stefano Brizzolara, Scuola Superiore Sant'Anna

*Un approccio metabolomico integrato per lo studio della frigo conservazione in frutti di pesce*

12:05-12:25 Brian Farneti, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige

*Advanced phenomics, breeding, and postharvest: a synergism to improve fruit quality*

12:25-12:45 Martina Puccinelli, DiSAAa Università Di Pisa.

*Effect of selenium enrichment on metabolism of tomato fruit during ripening*

12:45-14:00 Pranzo presso la mensa della Scuola Sant'Anna e visione poster

14:00 - 14:30 **Plenary lecture:** Bart Nicolai, KU Leuven, Belgium.

*'3-D visualisation of fruit microstructure by means of X-ray and neutron computed tomography'*

14:30-14:50 Gianfranco Romanazzi, Università Politecnica delle Marche.

*Induced resistance as sustainable strategy to control postharvest decay of fruit and vegetables and reduce food waste*

14:50-15:10 Davide Spadaro, Università di Torino.

*Biological and molecular mechanisms used by antagonistic yeast to control postharvest diseases of fruit*

15:10-15:30 Elena Baraldi, CRIOF Bologna

*Postharvest protection of biological fruit.*

15:30-15:50 Bernardo Pace, ISPA CNR, Bari.

*CONTINNOVA PROJECT- Innovative intermodal and isothermal container equipped with  
Controlled Atmosphere for shipping fresh produce*

15:50-16:00 Discussione e conclusioni lavori

16:00-16:30 Aggiornamenti e comunicazioni dal Coordinatore del Gruppo di Lavoro sul Postraccolta  
(Prof. Antonio Ferrante)