



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	<b>Plenary lecture</b> <i>Fabio Mencarelli, Pietro Tonutti, Gianluca Burchi, Iliara Mignani</i> Anniversario del Gruppo Postraccolta della SOI: 25 anni dalla sua costituzione
<b>Moderatore: Iliara Mignani</b>	
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



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

Martedì 29 ottobre 2019

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



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

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