Incontro divulgativo AGER – Progetto Qualità della mela

**Metodi e tecniche di prevenzione del riscaldo superficiale delle mele**

*recenti acquisizioni ottenute dal progetto AGER – Qualità della mela*

Creso, Manta

10 maggio 2013

Programma

|  |  |
| --- | --- |
| 9,00 | Introduzione lavori |
| 9,15 | **Fisiopatie post-raccolta del melo: risultati dell’impiego dell’1-MCP nell’esperienza dei Centri di condizionamento in Piemonte**  Graziano Vittone, Luca Giordani, Alessio Pavarino – Creso |
|  | **Risultati delle ricerche sui rapporti fra il riscaldo superficiale e l'epoca di maturazione e impiego di Smart Fresh: modelling e strumenti predittivi della fisiopatia sviluppati dal Progetto AGER**  Guglielmo Costa, Brian Farneti, Barbara Novak, Elisa Bonora, Massimo Noferini – DipSA, Alma Mater Studiorum, Università di Bologna  **Utilizzo della tecnologia SmartFresh in combinazione con nuove tipologie di regimi gassosi (sistemi LOS)** |
|  | Flavia Succi, Hubert Wieser – Agrofresh |
|  | **Moderne tecnologie "OMICHE" per studiare l'effetto dell'1-MCP sulla maturazione climaterica delle mela**  Fabrizio Costa, Brian Farneti – Fondazione E. Mach, San Michele all’Adige |
| 11,30 | Discussione e conclusione lavori |