

Incontro divulgativo AGER – Progetto Qualità della mela  
**Metodi e tecniche di prevenzione del riscaldamento 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 riscaldamento 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 mele**

Fabrizio Costa, Brian Farneti – Fondazione E. Mach, San Michele all'Adige

11,30      Discussione e conclusione lavori