Incont o d v ga vo A G P ogt o Q a t à de a e a

Metodi e tecniche di prevenzione del riscaldo superficiale delle mele

recenti acquisizioni ottenute dal progetto AGER – Qualità della mela

C eso Mart a

agg o 2 3

P og a a

9 Int od z ome avo

9 5 **Fisiopatie post-raccolta del melo: risultati dell'impiego dell'1-MCP nell'esperienza dei Centri di condizionamento in Piemonte**

G az ano tt ome L ca G o dan A ess o P ava no C eso

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

G g e o Cost a B an a m Ba ba a Nova sa Bono a Mass o Nof e n P SA A a Mat e S d o n ve st à d Bo ogna

Utilizzo della tecnologia SmartFresh in combinazione con nuove tipologie di regimi gassosi (sistemi LOS)

P av a S cc n bet ese Ag of esi

Moderne tecnologie "OMICHE" per studiare l'effetto dell'1-MCP sulla maturazione climaterica delle mela

P ab z o Cost a B an a m P ondaz ome E. Mac San M c e e a Ad ge

3 P sc ss ome e conc s ome avo