



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



“Frutta e agrumi: ricerca e innovazione per implementare qualità, sicurezza e contenuto di servizio”

Acireale, CREA-Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura - 15 settembre 2023

Programma

09:30 – 09.45 Saluti introduttivi

Enzo Perri - Direttore CREA-OFA

Silvia Di Silvestro – Responsabile di sede CREA-OFA Acireale

Daniele Romano - Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Sicilia e Sardegna

Aurora Ursino - Presidente Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali della provincia di Catania

09.45 – 10.00 Presentazione progetto - Modera Dott.ssa Silvia Di Silvestro

Presentazione progetto POFACS - Teodoro Cardi, Coordinatore progetto CNR-IBBR CREA-OF

POFACS per frutta ed agrumi ad alto contenuto di servizio – Simona Fabroni, Primo Ricercatore CREA-OFA

10.00 – 11.00 Presentazione attività selezionate progetto POFACS – Modera Prof.ssa Alessandra Gentile

Un approccio trascrittomico su un genoma di riferimento eterozigote svela l'attitudine degli agrumi per gli usi in IV Gamma - Angelo Ciacciulli, Ricercatore CREA-OFA

Caratteristiche qualitative di succhi di arancia rossa in relazione al portin esto impiegato - Alessandra Gentile, Prof. Ordinario Di3A UNICT

Analisi dei parametri qualitativi e delle caratteristiche di post-raccolta di germoplasma di melograno - Stefano La Malfa, Prof. Ordinario Di3A UNICT

Valutazione dell'attit dine alla trasformazione in IV gamma di nuove tipologie di pesche. Risplati reliminari. - Marcello Cutuli, Ricercatore CREA-OFA

11.00 – 11.30 Coffee break

11:30 – 12:30 Presentazione attività selezionate progetto POFACS – Modera Dott.ssa Simona Fabroni

Tecniche per la conservazione ed estensione della qualità dei frdtti i melograno interi e di IV gamma - Maria L. Amodio, Prof. Ordinario UNIFG

Applicazione di campi elettricpulsati er la stabilizzazione di succo d'arancia rossa dalle caratteristiche fresh-like - Simona Fabroni, Primo Ricercatore CREA-OFA

Coagn edibili e packaging attivi per la conservazione di ortofrutta in IV gamma - Milena Petriccione, Dirigente di Ricerca CREA-OFA

I batteri lattid come agenti i biocontrollo nella frutta di IV gamma - Flora V. Romeo, Primo Ricercatore CREA-OFA

Recupero di nutraceutic d a sottoprodotti ella lavorazione di frutta e agrumi - Gabriele Ballistreri, Ricercatore CREA-OFA

12:30 – 13:30 Tavola rotonda – Modera Dott.ssa Federica Argentati, Presidente Distretto Produttivo Agrumi di Sipilia

Interventi rogrammati

Francesco Galvano – Responsabile Assicurazione Qualità Oranfrizer juice srl

Paolo Terranova – Dott. Agronomo Libero Professionista Consulente

Valentina Vasta – Consigliere AICQ Sicilia e Segretario Ordine Nazionale Tecnologi Alimentari

Rosa Palmeri – Professore associato Di3A UNICT e Tesoriere Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Sicilia e Sardegna

Aurora Ursino - Presidente Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali della provincia di Catania

13:30 LIGHT LUNCH BUFFET

Comitato organizzatore: Maria Allegra, Concetta Licciardello, Marco Pietrella, Marcello Cutuli, Filippo Ferlito, Nicolina Timpanaro, Angelina Nunziata, Milena Petriccione, Maria Concetta Strano, Simona Fabroni, Flora Valeria Romeo, Gabriele Ballistreri, Silvia Di Silvestro

Evento organizzato dal CREA-Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura

patrocinato da: OTAN, OTASS, ODAF CATANIA, AICQ SICILIA



Ai Tecnologi Alimentari che parteciperanno verranno riconosciuti CFP secondo quanto stabilito dal Consiglio dell'ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari – Ai Dotti Agronomi e Forestali che parteciperanno verranno riconosciuti CFP secondo quanto stabilito dal Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Forestali