

"POFACS - CONSERVABILITÀ, QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO"

- Avviso per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020 (Avviso MIUR n. 1735 del 13 07 2017)
- **Presentazione progetto: 9/11/2017**
- AGRIFOOD ARS01_00640, Decreto Direttoriale di concessione N. 1211 del 30 luglio 2020
- AGRIFOOD ARS01_00640, Decreto Direttoriale di rettifica N. 1104 del 12 maggio 2021
- **Inizio attività: 1/6/2021 – Fine attività prevista: 30/9/2024 (proroga di 10 mesi)**
- **Costo totale: € 9.007.540,36**, di cui:
 - attività di Ricerca Industriale € 7.191.441,78
 - attività di Sviluppo Sperimentale € 1.816.098,58
- **Contributo: € 4.397.963,32**, di cui:
 - attività di Ricerca Industriale € 3.595.720,89
 - attività di Sviluppo Sperimentale € 802.242,43

Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio (POFACS)



Fig. 1 Organizzazione del Progetto

Sito Internet (<https://www.pofacs.it>)



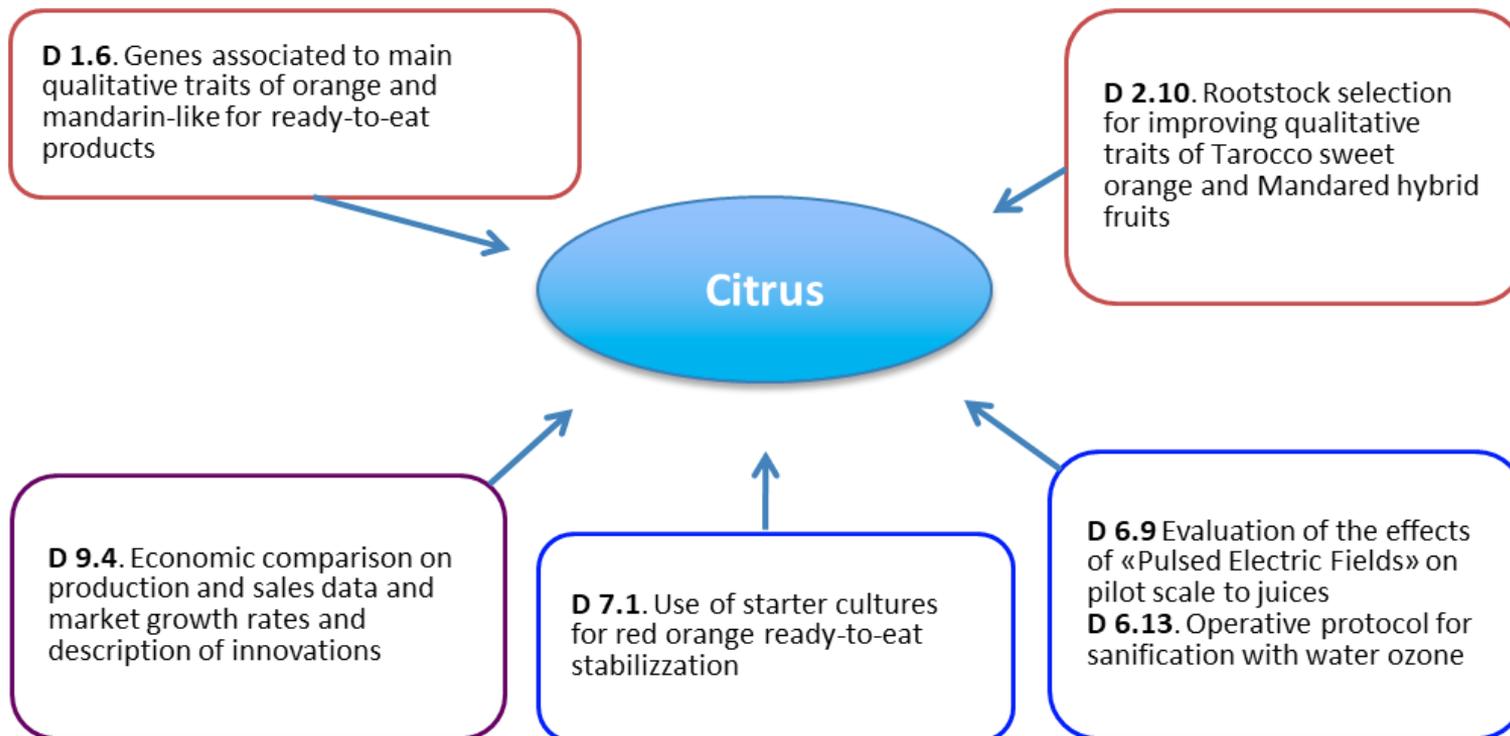
HOME IL PROGETTO OBIETTIVI REALIZZATIVI ▾ PARTNER EVENTI E NOTIZIE DOCUMENTI ▾ LINK UTILI CONTATTI 🔍

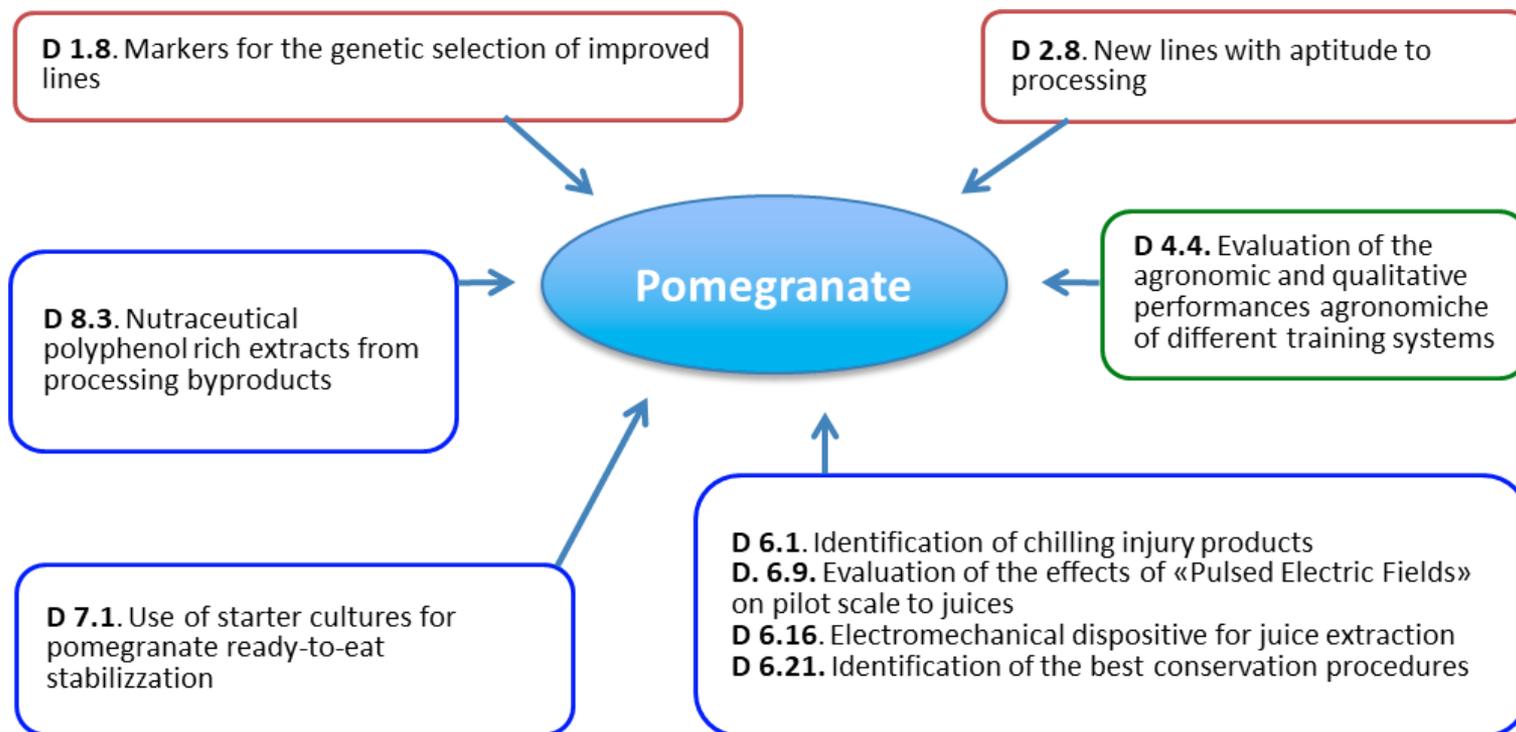
Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio

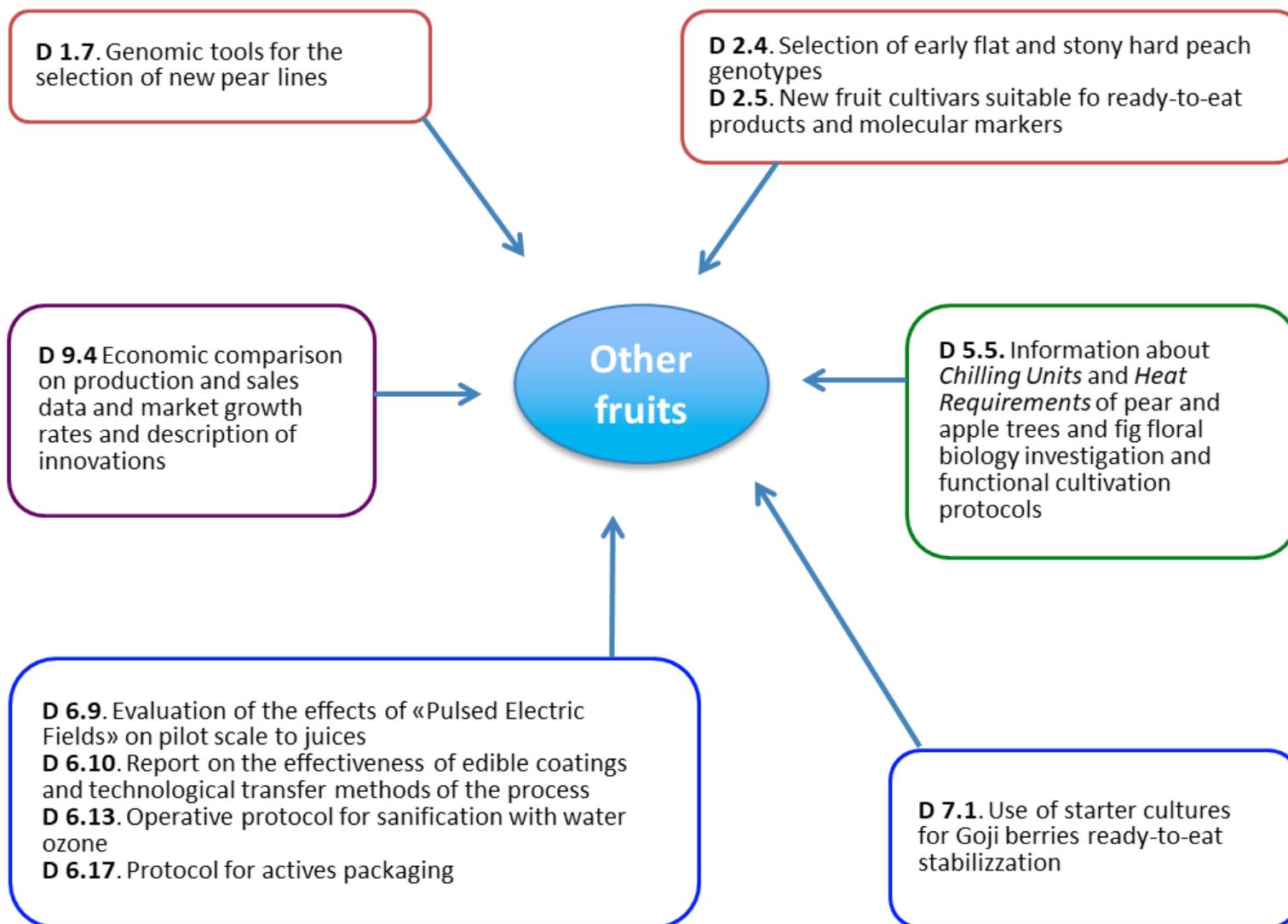




Filiera produttive	Attività								
	OR1	OR2	OR3	OR4	OR5	OR6	OR7	OR8	OR9
Ortaggi da foglia – Baby leaf	1.1, 1.2, 1.3	2.1, 2.2, 2.3, 2.11, 2.12	3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.11, 3.12	4.3, 4.6,	5.2, 5.6, 5.7, 5.8, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13	6.8, 6.14, 6.19			
Ortaggi da frutto		2.9	3.9	4.1, 4.2, 4.5, 4.7	5.1, 5.9	6.1, 6.10, 6.11, 6.14, 6.19			9.3
Melograno	1.8	2.8		4.4		6.1, 6.9, 6.16, 6.21	7.1	8.3	
Uva da tavola	1.4, 1.5	2.6, 2.7, 2.13	3.5, 3.6, 3.7, 3.8		5.3, 5.4	6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.15, 6.17			
Agrumi	1.6	2.10				6.9, 6.13	7.1		9.4
Altra frutta	1.7	2.4, 2.5,			5.5	6.9, 6.10, 6.13, 6.17	7.1		9.4
Attività trasversali			3.10			6.6, 6.7, 6.12, 6.18, 6.20	7.2, 7.3, 7.4	8.1, 8.2,	9.1, 9.2, 9.5, 9.6









UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



PROGETTO PON R&I 2014-2020
POFACS - CONSERVABILITÀ, QUALITÀ E SICUREZZA DEI
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD
ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO
(AGRI FOOD ARS01_00640, Decreto Direttoriale n. 1211 del 30
luglio 2020 e 1104 del 12 maggio 2021)

<https://www.pofacs.it/>

Workshop

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

15 settembre 2023 ORE 9,30
CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura
Corso Savoia, 190 Acireale (CT)



https://teams.microsoft.com/registration/uQSc1eK99UexuAvialaGGA,6Op5VeUI0EqAIP94IriCpA,hOG9AP7r6U6pF4t1nJvIVA,2bTuoK_YUUOhz23isqkb4w,7a7KPNOSU?sr=yw3hkr2Q,t4mIkAV3XkGgd6zNykIAZQ?mode=read&tenantId=d59c04b91bde2-47f7-b1b8-0be25a56861a



Evento organizzato dal CREA-Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura
patrocinato da: OTAN, OTASS, ODAF CATANIA, AICQ SICILIA



Worksho

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

servizio"

- **POFACS per frutta ed agrumi ad alto contenuto di servizio** - Simona Fabroni, CREA-OFA
- **Un approccio trascrittomico su un genoma di riferimento eterozigote svela l'attitudine degli agrumi per gli usi in IV Gamma** - Angelo Ciacciulli, CREA-OFA
- **Caratteristiche qualitative di succhi di arancia rossa in relazione al portinnesto impiegato** - Alessandra Gentile, Di3A UNICT
- **Analisi dei parametri qualitativi e delle caratteristiche di post-raccolta di germoplasma di melograno** - Stefano La Malfa, Di3A UNICT
- **Valutazione dell'attitudine alla trasformazione in IV gamma di nuove tipologie di pesche. Risultati preliminari** - Marcello Cutuli, CREA-OFA
- **Tecniche per la conservazione ed estensione della qualità dei frutti di melograno interi e di IV gamma** - Maria L. Amodio, DAFNE UNIFG
- **Applicazione di campi elettrici pulsati per la stabilizzazione di succo d'arancia rossa dalle caratteristiche *fresh-like*** - Simona Fabroni, CREA-OFA
- **Coating edibili e packaging attivi per la conservazione di ortofrutta in IV gamma** - Milena Petriccione, CREA-OFA
- **I batteri lattici come agenti di biocontrollo nella frutta di IV gamma** - Flora V. Romeo, CREA-OFA
- **Recupero di nutraceutici da sottoprodotti della lavorazione di frutta e agrumi** - Gabriele Ballistreri, CREA-OFA

Workshop POFACS

- **"Ricerca e Innovazione per i Prodotti OrtoFrutticoli ad Alto Contenuto di Servizio" ⇒ Pontecagnano, 28 giugno 2022**
- **"Ricerca, innovazione e sostenibilità: il caso delle filiere degli ortaggi ad alto contenuto di servizio" (pomodoro, carciofo, carota) ⇒ UNICT, Catania, 26 maggio 2023**
- **"Ricerca e innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio" ⇒ CREA VE, Turi, 26 luglio 2023**
- **"Frutta e agrumi: ricerca e innovazione per implementare qualità, sicurezza e contenuto di servizio" ⇒ CREA OFA, Acireale, 15 settembre 2023**
- **Ortaggi da foglia ⇒ CREA OF, Pontecagnano, 17 ottobre 2023**
- **Evento finale nell'ambito della "5th International Conference on Fresh-Cut Produce: Maintaining Quality and Safety" ⇒ UNIFG, Foggia, giugno 2024**

Grazie:

- ✓ ***Ai colleghi di Acireale per l'organizzazione***
- ✓ ***Agli speaker per le presentazioni***
- ✓ ***A voi tutti per la partecipazione e l'attenzione***

teodoro.cardi@crea.gov.it

teodoro.cardi@ibbr.cnr.it