



Progetto

“Sviluppo di innovazioni bio-tecnologiche nel settore post raccolta frutta” Annualità 2025

Post raccolta frutta: prodotti ossidanti e tecnologie per la sanificazione

Incontro tecnico tenutosi giovedì 08 maggio 2025 ore 10:30 c/o Fiera Macfrut - Sala Meeting
D1 – Pad. D1; Rimini Expo Centre, Via Emilia, 155 – Rimini (RN)

Scaletta degli interventi e contatti:

Tecnologie al plasma freddo come garanzia di sicurezza di alimenti a base vegetale

Silvia Tappi, Unibo

silvia.tappi2@unibo.it

Tecnologia LED UV applicata ai Filtri fotocatalitici per conservazione del fresco nel post raccolta

Alberto Cigada, Politecnico di Milano

mirco.berti@c-led.it

Ozono: Tecnologia sostenibile dal campo alla cella frigorifera

Federico Ponti, MET

direzione@o3met.com

Plasma freddo e Ionizzazione bipolare: nuove frontiere nella conservazione della frutta

Stefano Gambini, Alfa Water (Awions)

stefano.gambini@awions.it

Valutazione dell'efficacia di prodotti per la degradazione dei residui dei presidi fitosanitari su pesche

Davide Dradi, Astra Innovazione e Sviluppo

davide.dradi@astrainnovazione.it

Dal campo al post raccolta: nanotecnologia innovativa in acqua per il controllo delle avversità nelle produzioni ortofrutticole

Alessandro Rossi, Nanoboz

alessandro.rossi@nanoboz.com

Progetto collettivo che coinvolge:



AOP ITALIA
Società Consortile a Responsabilità Limitata



ELLE ESSE AOP
Soc. Consortile a r.l.



F. I. N. A. F.
First International Association Fruit



AOP C.I.O.P.
CICO

Iniziativa realizzata a cura di: