

lunes 1 de octubre de 2012

1 d'octubre de 2012

[Translate](http://translate.is/) [<http://translate.is/>]

Un producte per controlar la maduració de la fruita obre el Simposi POSTlleida2012

■ La desena edició de la trobada científica comença demà a l'Auditori del Centre de Cultures del Campus de Cappont

[javascript:void(0);]

Paralitzar l'etapa de maduració d'una poma *granny smith*, *golden* o *gala* per poder controlar-ne la comercialització. Aquesta és una de les funcions de l'1-MCP, un nou producte que es troba al mercat des de fa quatre anys i que es presenta demà al [X Simposi Nacional i VII Ibèric sobre Maduració i Post-collita](http://www.postlleida2012.com) [<http://www.postlleida2012.com>], que acull fins dijous la Universitat de Lleida. Serà de la mà de l'investigador Christopher B. Watkins, del Departament d'Horticultura de la Universitat Cornell (Estats Units) que durà a terme la primera conferència plenària de la trobada científica, que tindrà lloc al Centre de Cultures del Campus de Cappont.



/export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/c

Immaculada Recasens, responsable del simposi /

FOTO: UdL

[+] AMPLIAR

Presicament, el [Grup de recerca de Postcollita de la UdL-IRTA](http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/investigacio/WEBgrup-Postcollita-06.html) [<http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/investigacio/WEBgrup-Postcollita-06.html>] està investigant les aplicacions d'aquest producte en algunes varietats de pera, després de comprovar-ne la seua efectivitat en el cas de la poma. La seua acció es basa en bloquejar l'etilè, que és l'hormona que s'encarrega de fer madurar la fruita.



/export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/c

Un moment de la inauguració del POSTlleida2012

/ FOTO: UdL

[+] AMPLIAR

La trobada científica, que s'organitza en sis sessions temàtiques, presentarà els resultats de les investigacions realitzades pel que fa als aspectes fisiològics, tecnològics i patològics que afecten la qualitat i seguretat dels productes hortofructícoles. Entre altres, es donarà a conèixer el funcionament dels sistemes que detecten "l'estrès" que poden patir les fruites i verdures mentre es conserven en cambres frigorífiques -si es sotmeten a nivells d'oxigen massa baixos-, a més d'altres tipus de sensors que avaluen seua qualitat.

Unes 130 persones s'han inscrit al simposi, organitzat per la Societat Espanyola de

Ciències Hortícoles (SECH) i l'Associació Portuguesa d'Horticultura, on es presentaran un total de 118 treballs realitzats per científics espanyols, portuguesos i de països de l'Amèrica Llatina (Mèxic, Costa Rica, Argentina,

Uruguai, Xile, Colòmbia i Brasil). A més, el proper dijous s'ha organitzat una jornada tècnica, oberta al sector hortofructícola de Lleida, sobre les noves tecnologies que es poden aplicar en l'avaluació i preservació de la qualitat de fruites i verdures.

 [Escolta aquest text](#) [javascript:void(0);]

 [javascript:window.print()]  [javascript:history.back()]  [#]