



XIII Congreso Nacional y XI Ibérico
de Maduración y Postcosecha

PROGRAMA





XIII Congreso Nacional y XI Ibérico de Maduración y Postcosecha

POST2022

14-17 JUNIO 2022 Z A R A G O Z A

XIII Congreso Nacional y XI Ibérico
de Maduración y Postcosecha

PROGRAMA

14 JUNIO
2022

PROGRAMA MARTES

15.00-16.00

Recepción. Entrega de documentación. Colocación de posters

16.00-16.30

Sesión inaugural

16.40-17.20

CONFERENCIA INAUGURAL: IMPLICACIONES DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA SALUD: QUÉ SABEMOS Y A DÓNDE VAMOS. Prof. Dr. Francisco Tomás Barberán.

Grupo de Investigación Calidad, Seguridad y Bioactividad de Alimentos Vegetales. Presidente del Área de Agricultura y Agroalimentación de la Agencia Estatal de Investigación.

SESIÓN 1.

SATISFACIENDO LAS NECESIDADES DEL CONSUMIDOR: PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS MÁS SALUDABLES, SEGUROS Y APETECIBLES

17.20-18.00

CONFERENCIA INVITADA: NUEVAS OPORTUNIDADES PARA NUEVOS ESCENARIOS. Profa. Dra. María Isabel Gil Muñoz. CEBAS-CSIC. Grupo de Investigación Microbiología y Calidad de Frutas y Hortalizas. **S1-01.**

18.00-18.10

Pepper fruit enhances its nutraceutical value as a consequence of post-harvest practices through the treatment with nitric oxide (NO). José M.Palma. Estación Experimental del Zaidín (CSIC). **S1-02.**

JUEVES 16 JUNIO - 15:40-16:40h

MATCHMAKING



Sistema Citrocide® Fresh-Cut

El innovador sistema de CITROSOL & KRONEN para el lavado higiénico de productos de IV Gama.

PRESENTA: **Dr. Martín Mottura**, Manager Postcosecha de Precisión en **CITROSOL**.

Desarrollo conjunto:

CNTA

KRONEN
THE CROWN FOR FRESHNESS

CITROSOL
ADVANCED POSTHARVEST SOLUTIONS

PATROCINIO PLATINO - ESPECIAL

Líder europeo en tecnología y tratamientos postcosecha de frutas y hortalizas.

POST2022
ZARAGOZA

**14 JUNIO
2022**

PROGRAMA MARTES

18.10-18.20

Estudio comparativo de propiedades funcionales de variedades comerciales y autóctonas de manzana (*Malus domestica* Borkh). Adrián Millán. Universidad San Jorge. **S1-03.**

18.20-18.30

Mandarinas pigmentadas. ¿Cómo responderán los consumidores españoles e italianos a este nuevo producto?. Adrián Giménez. Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). **S1-04.**

18.30-18.40

Incremento en la producción del cultivo de naranja sanguina y en la calidad del fruto mediante tratamientos con espermidina. Jenifer Puente-Moreno. Universidad Miguel Hernández. **S1-05.**

18.40-18.50

Control genético del color y el contenido en compuestos fenólicos en cerezo. Ana Wünsch. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). **S1-06.**

18.50-19.00

Caracterización funcional de variedades de alcachofa obtenidas vegetativamente y por semillas. María José Giménez. Universidad Miguel Hernández de Elche. **S1-07.**

19.00-19.10

Efecto de fotoperiodos con luces LED del espectro visible durante la germinación de col roja para estimular la biosíntesis de sus compuestos bioactivos. Francisco Artés-Hernández. Universidad Politécnica de Cartagena. **S1-08.**

19.10-19.20

Calidad del fruto y compuestos bioactivos de 17 accesiones de manzana tras su conservación en frío. Pierre Mignard. Estación Experimental de Aula Dei (EEAD-CSIC). **S1-09.**

PROGRAMA MARTES



19.20-19.30

Desarrollo y validación de un test ELISA para la determinación del potencial alergénico en manzanas. Ana P. Tobajas. Universidad de Zaragoza. **S1-010.**

19.30

Cóctel de bienvenida

**15 JUNIO
2022**

PROGRAMA MIÉRCOLES

SESIÓN 2-PARTE 1.

ASPECTOS FISIOLÓGICOS DE LA MADURACIÓN Y SU IMPLICACIÓN EN POSTCOSECHA

9.00-9.40

CONFERENCIA INVITADA: ¿ES POSIBLE MODULAR LA FISIOLÓGÍA Y LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LOS FRUTOS MEDIANTE TRATAMIENTOS INNOVADORES EN PRECOSECHA?. Prof. Dr. Daniel Valero Garrido. Universidad Miguel Hernández. Grupo de Investigación Post-recolección de Frutas y Hortalizas. **S2-01.**

15 JUNIO
2022

PROGRAMA MIÉRCOLES

PROGRAMA MIÉRCOLES



9.40-9.50

Efecto de atrapadores de etileno y temperatura sobre la conservación postcosecha y gasto energético en pera de variedad Ercolini. Ramiro Alonso. Universidad Católica de Murcia. S2-02.

9.50-10.00

Los tratamientos precosecha con melatonina incrementan la calidad y los sistemas antioxidantes en cerezas y retrasan su maduración postcosecha. Alberto Carrión. Universidad Miguel Hernández. S2-03.

10.00-10.10

Correlación y análisis genético de maduración y calidad de fruto en cerezo. Ana Wünsch. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). S2-04.

10.10-10.20

Evolución de las propiedades fisicoquímicas y funcionales de cereza y ciruela a lo largo de su maduración. Belén Velardo. Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX). S2-05.

10.20-10.30

Evaluación del contenido de macronutrientes en caqui y su influencia en la calidad del fruto. Nariane Q. Vilhena. Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). S2-06.

10.30-10.40

Evolución de la maduración en el árbol de la naranja sanguina: parámetros externos e internos. Fernando Garrido. Universidad Miguel Hernández. S2-07.

10.40-10.50

Influencia del momento de recolección en el potencial de conservación del caqui "Rojo brillante". Nariane Q. Vilhena. Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). S2-08.

10.50-11.00

¿Qué efecto sobre la calidad y vida útil tiene acelerar el engorde del limón en variedades tempranas? Vicente Serna. Universidad Miguel Hernández. S2-09.

11.00-11.30

Café y posters

SESIÓN 2-PARTE 2.

ASPECTOS FISIOLÓGICOS DE LA MADURACIÓN Y SU IMPLICACIÓN EN POSTCOSECHA

11.30-12.10

CONFERENCIA INVITADA: LA RED DE COMPUESTOS DEL FRUTO DE TOMATE Y SU MODULACIÓN POR FACTORES ENDÓGENOS Y AMBIENTALES. Dra. Clara Pons Puig. (IBMCP, CSIC-UPV) Grupo de Investigación Genómica y Biotecnología de Plantas. S2-010.

12.10-12.20

Efecto de los tratamientos de limoneros con ácido y-aminobutírico en el rendimiento del cultivo y en la calidad del fruto. Fátima Badiche El Hilali. Universidad Miguel Hernández. S2-011.

12.20-12.30

Sweet pepper fruits (*Capsicum annuum* L.). Effect of nitric oxide (NO) in the fruit ripening at transcriptomic and the redox metabolism levels. Salvador González-Gordo. Estación Experimental del Zaidín (CSIC). S2-012.

12.30-12.40

Calidad de la granada: influencia de la fecha de recolección. José M. Lorente. Universidad Miguel Hernández. S2-013.

12.40-12.50

Evaluación de la calidad nutricional y organoléptica durante la conservación postcosecha de nuevas variedades de naranja de pulpa roja. Jaime Zacarías. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA). S2-014.

12.50-13.00

New insights on the biochemical regulation of colour development (degreening) in "Golden Reinders" apples. Pablo Fernández-Cancelo. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). S2-015.

13.00-13.10

Efecto del jasmonato de metilo sobre la conservación de bananas (Musa acuminata) almacenadas a temperaturas subóptimas. Mihaela Iasmina Madalina. Universidad Miguel Hernández. S2-016.

13.10-13.20

La aplicación precosecha de jasmonato de metilo incrementa la calidad del pimiento verde en la recolección y durante la conservación. Alicia Dobón. Universidad Miguel Hernández. S2-017.

13.20-13.30

Efecto de la aplicación precosecha de melatonina y ácido oxálico sobre la calidad estándar y bioactiva de cereza en postcosecha. Daniel Cortés. Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX). S2-018.

13.30-15.00

Comida

SESIÓN 3-PARTE 1.

ESTRATEGIAS PARA REDUCIR LAS PÉRDIDAS POSTCOSECHA POR ALTERACIONES FISIOLÓGICAS, PATOLÓGICAS Y DAÑOS MECÁNICOS

15.00-15.40

CONFERENCIA INVITADA: ADAPTACIÓN METABÓLICA Y MOLECULAR DE FRUTOS EN RESPUESTA A TRATAMIENTOS DE PROTECCIÓN EN POSTCOSECHA. Profa. Dra. Carmen Merodio. ICTAN-CSIC. Dpto. Caracterización, Calidad y Seguridad. S3-01.

15.40-15.50

Efecto sobre la calidad y la incidencia de picado amargo de una fertirrigación con sulfato cálcico en manzana Golden Delicious. Noelia Castillejo. Universidad Politécnica de Cartagena. S3-02.

15.50-16.00

Efecto del tratamiento de cerezos con GABA sobre la calidad de la cereza en la recolección y durante la conservación. María Serrano. Universidad Miguel Hernández. S3-03.

16.00-16.10

Correlacion entre el asentamiento de la fruta y su pérdida de peso durante el almacenamiento en frío. Laia Torregrosa. Industrial Leridana del Frío S.L. S3-04.

16.10-16.20

Optimización de técnicas de fenotipado para la susceptibilidad/tolerancia a *P.expansum* en accesiones de manzana conservadas en frío. Sarah Benzai. Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ). S3-05.

15 JUNIO
2022

PROGRAMA MIÉRCOLES

PROGRAMA MIÉRCOLES



16.20-16.30

Efecto de la aplicación precosecha de carvacrol sobre la calidad y conservación poscosecha de limón ecológico. María Gutierrez-Pozo. Universidad Miguel Hernández. S3-06.

16.30-16.40

Calidad del fruto y daños por frío en la colección de melocotonero de la Estación Experimental de Aula Dei-CSIC. Aimar Navarro. Estación Experimental de Aula Dei (EEAD-CSIC). S3-07.

16.40-17.15

Café y posters

17.15-17.45

Networking y difusión de nuestros proyectos.

- **Proyecto MEDITOMATO: Desarrollo de sistemas rápidos VIS-NIR de medida de calidad en tomate en campo (portátil) y en la línea de clasificación (at-line).** Financiación H2020-PRIMA. María José Sáiz (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria).
- **Proyecto Innovative pre- and post-harvest treatments with melatonin and Y-aminobutyric acid to increase lemon and pomegranate fruit quality at harvest and during storage.** María Serrano. Universidad Miguel Hernández de Elche.
- **Proyecto Innovative and eco-friendly pre-and postharvest strategies with natural compounds to improve quality of fruits.** María Serrano (Universidad Miguel Hernández de Elche).
- **Proyecto Systemic Innovations for a Sustainable reduction of the European food wastage (SISTERS).** Carolina Peñalva. Centro Tecnológico Aitiip.

17.50-18.00

Estrategias precosecha para reducir mermas de producción en el melocotón tardío de Aragón. Jesús Val. Estación Experimental de Aula Dei (EEAD-CSIC). S3-08.

18.00-18.10

Efecto de aplicaciones foliares sobre la asimilación de calcio y su influencia en la firmeza del fruto en caqui "Sharon". Julia Morales. Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). S3-09.

18.30

Visita al palacio de la Aljafería. Salida puntualmente en autobús

20.30

Actividad gastronómica típica de la ciudad de Zaragoza



ilerfred

MUCHO MÁS QUE
INSTALACIONES DE FRÍO.

PATROCINADORES ORO

SESIÓN 3-PARTE 2.

ESTRATEGIAS PARA REDUCIR LAS PÉRDIDAS POSTCOSECHA POR ALTERACIONES FISIOLÓGICAS, PATOLÓGICAS Y DAÑOS MECÁNICOS

9.00-9.40

CONFERENCIA INVITADA: CONTROL BIOLÓGICO DE LAS ENFERMEDADES FÚNGICAS EN POSCOSECHA DE FRUTAS: ¿UNA ALTERNATIVA REAL? Profa. Dra. Inmaculada Viñas. Universitat de Lleida. Grupo de Investigación Postcollita. **S3-010.**

9.40-9.50

***Bacillus amyloliquefaciens* CPA-8: una estrategia de biocontrol de Monilinia, validada a nivel europeo.** Neus Teixidó. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). **S3-011.**

9.50-10.00

La podredumbre ácida causada por *Geotrichum candidum*: un nuevo desafío para la postcosecha de fruta de hueso. Pilar Plaza. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). **S3-012.**

10.00-10.10

Control de podredumbre ácida inducida por *Geotrichum citri-aurantii* en limones mediante timol encapsulado. Juan Miguel Valverde. Universidad Miguel Hernández. **S3-013.**

10.10-10.20

Identificando resistencia a *Monilinia* spp. en fruta de hueso: metodología y aplicación en poblaciones de *Prunus* spp. Rosario Torres. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). **S3-014.**

10.20-10.30

Los tratamientos precosecha con putrescina reducen el agrietado y mejoran la calidad de las cerezas (*Prunus avium* L.). María C. Ruiz-Aracil. Universidad Miguel Hernández. **S3-015.**

10.30-10.40

Aceites esenciales y extractos naturales de plantas como ingredientes antifúngicos de recubrimientos comestibles a base de pectina para controlar la podredumbre verde y mantener la calidad poscosecha de naranjas 'Valencia'. María B. Pérez-Gago. Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). **S3-016.**

10.40-10.50

Susceptibilidad a la infección por *Monilinia fructicola* y su relación con la anatomía y la composición de la cutícula en una colección de variedades locales de melocotón. Celia M. Cantín. Estación Experimental de Aula Dei (EEAD-CSIC). **S3-017.**

10.50-11.30

Café y posters

SESIÓN 4.

NUEVAS TECNOLOGÍAS POSTCOSECHA. SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR

11.30-12.10

CONFERENCIA INVITADA: NUEVOS ENFOQUES Y AVANCES TECNOLÓGICOS PARA EL CONTROL DE FISIOPATÍAS EN LA POSTCOSECHA DE FRUTA. Dra. Gemma Echeverría Cortada. IRTA FruitCentre. Programa de Postcollita. **S4-01.**



12.10-12.20

Comparación microbiológica y química del lavado, a escala industrial, de vegetales IV gama utilizando ácido peracético y cloro. Eva Petri. Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA). **S4-02.**

12.20-12.30

Monitorización y control del higienizante ácido peracético (PAA) para el agua de lavado de frutas y hortalizas. Sofía Albolafio. Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC). **S4-03.**

12.30-12.40

Determinación del nivel de fluorescencia en podredumbres causadas por *Penicillium digitatum* en diversas variedades de cítricos mediante imágenes ultravioleta. José Blasco. Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). **S4-04.**

12.40-12.50

Determination of the temperature effect on storability on yellow kiwifruit using destructive and nondestructive method. Adriana Guerreiro. Universidade do Algarve. **S4-05.**

12.50-13.00

Presión hiperbárica combinada con refrigeración vs refrigeración convencional: proceso de maduración y senescencia del tomate. Carlos Inestroza-Lizardo. Universidad Nacional de Agricultura. Honduras. **S4-06.**

13.00-13.10

Aprovechamiento de subproductos ricos en flavonoides de pieles de naranjas para mejorar la calidad de germinados de tatsoi. Lorena Martínez-Zamora. Universidad Politécnica de Cartagena. **S4-07.**

13.20-13.30

Uso de bacteriófagos y cultivos productores de bacteriocinas para el control de *Listeria monocytogenes* en productos de IV Gama. Marisa Gómez-Galindo. Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC). **S4-08.**

13.30-15.00

Comida

15.00-15.40

CONFERENCIA INVITADA: INSPECCIÓN NO DESTRUCTIVA DE LAS FRUTAS EN POSCOSECHA: TECNOLOGÍAS, OPORTUNIDADES Y PERSPECTIVAS. Prof. Dr. José Blasco Ivars (IVIA) Centro de Agroingeniería. **S4-09.**

15.40-16.40

Matchmaking con empresas patrocinadoras

16.40-16.50

Evaluación de las variedades de alcachofa "Lorca" y "Green Queen": aptitud para comercialización en fresco o procesado en cuarta gama. Marina Giménez. Universidad Miguel Hernández. **S4-010.**

16.50-17.00

Efecto de elevadas concentraciones de CO₂ a 0 °C en la biosíntesis de estilbenos en distintos cultivares de uva de mesa. Irene Romero. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN). **S4-011.**

17.00-17.10

Recubrimientos comestibles formulados con sales GRAS para controlar la antracnosis y mantener la calidad de frutos cítricos frigoconservados. Paloma Quintanilla. Universidad Politécnica de Valencia- Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). **S4-012.**



**16 JUNIO
2022**

PROGRAMA JUEVES

17.10-17.20

Altos niveles de CO₂ modulan el comportamiento electroquímico y la biosíntesis de flavonoides en uva de mesa tinta a 0 °C. María T. Sánchez-Ballesta. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN). S4-013.

17.20-17.30

Use of a potassium permanganate ethylene absorbent to retain colour in 1-MCP treated 'Rocha' pear cold-stored under controlled atmosphere. Mónica Sabater. Greenkeeper Iberia S.L. S4-014.

17.30-18.00

Café y posters

18.00-18.40

CONFERENCIA INVITADA: PROSPECTIVAS Y PERSPECTIVAS DE LA POSTCOSECHA EN ESPAÑA. Prof. Dr. Francisco Artés Calero. Universidad de Cartagena. Grupo de Postrecolección y Refrigeración.

18.40-19.30

Reunión de los miembros de la SECH Grupo de Postrecolección y de la APH.

Sala de Prensa

18.40-19.30

El futuro de la postcosecha en manos de los jóvenes investigadores: conozcámonos.

20.30

Cena barbacoa (dress code: vaqueros y parte superior de blanco)

PROGRAMA VIERNES

**JUNIO
2022 17**

10.00-10.40

CONFERENCIA DE CLAUSURA: DETECCIÓN TEMPRANA DE PATÓGENOS EN FRUTAS Y HORTALIZAS USANDO COMPUESTOS VOLÁTILES: LECCIONES APRENDIDAS Y QUÉ NOS DEPARA EL FUTURO. Prof. Dr. Ángel Medina Vaya. Cranfield University. Applied Mycology Group.

SESIÓN 5 (POSTERS).

DESARROLLO DE PRODUCTOS INNOVADORES PARA LOS NUEVOS MERCADOS

SESIÓN 5 (ORALES).

LOS DAÑOS POR FRÍO: UN PROBLEMA AÚN POR RESOLVER

10.40-10.50

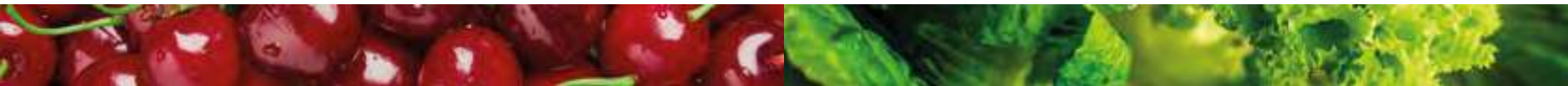
Influencia del tiempo de conservación en la sensibilidad de daños por frío de granada. Pedro J. Zapata. Universidad Miguel Hernández. S5-01.

10.50-11.00

Análisis transcriptómico de la tolerancia a los daños por frío inducida por el retráctilado individual de los frutos de calabacín. Álvaro Benitez. Universidad de Almería. S5-02.

11.00-11.10

Estudio de la desaturación de ácidos grasos durante la conservación refrigerada en frutos de mandarina. Aurora Lozano-Omeñaca. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC). S5-03.



17 JUNIO
2022

PROGRAMA VIERNES

PROGRAMA VIERNES



11.10-11.20

Efecto del UV-B en la tolerancia al frío de los frutos de calabacín. José Javier Regalado. Universidad de Almería. S5-04.

11.20-11.30

Aplicación de tratamientos post-cosecha con melatonina para incrementar la calidad y reducir los daños por frío en calabacín (Cucurbita pepo L.). Fabián Guillén. Universidad Miguel Hernández. S5-05.

11.30-11.40

Impacto del ácido oxálico y melatonina sobre la incidencia de daños por frío en almacenamientos prolongados de ciruela japonesa. Belén Velardo. Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX). S5-06.

11.40-11.50

El tratamiento prerecolección con jasmonato de metilo reduce daños por frío y mantiene la calidad en la granada. María E. García. Universidad Miguel Hernández. S5-07.

11.50-12.15

Café y posters

Apertura de las sesiones al público general hasta completar aforo

12.15-13.15

MESA REDONDA "LA APUESTA POR LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA".

Benito Orihuel. CITROSOL

Mariola Rodríguez. TAISI

Victoria Gilabert. LEADERTECNA INGENIEROS CONSULTORIA I+D+i

Luzia Botella. FEELWOOD ECOMATERIALES

13.15-14.00

CONFERENCIA INVITADA: MECANISMOS DE FINANCIACIÓN DE PROYECTOS IDI. ACTIVIDAD DE BIOVEGEN COMO CATALIZADOR DE LA COLABORACIÓN CIENCIA-EMPRESA

Gonzaga Ruiz de Gauna

Gerente de BIOVEGEN

14.00

Clausura del Congreso

PATROCINADORES PLATA



Autores

Ana Isabel Galván (CICYTEX); Guadalupe Díaz (CICYTEX); Guadalupe Domínguez (CICYTEX); Manuel Joaquín Serradilla (INTAEX-CICYTEX); Antonio Jesús Galán (CICYTEX); Margarita López-Corrales (CICYTEX)

Francisco Borja Flores Pardo (CEBAS-CSIC); María Carmen Bolarín Jiménez (CEBAS-CSIC); José María Egea Fernández (UM); Silvia Leticia Rivero Meza (FoRC-CEPID, USP); Isabel Louro Massaretto (FoRC-CEPID, USP); Isabel Egea Sánchez (CEBAS-CSIC)

Francisco Borja Flores Pardo (CEBAS-CSIC); María Carmen Bolarín Jiménez (CEBAS-CSIC); José María Egea Fernández (UM); Silvia Leticia Rivero Meza (FoRC-CEPID, USP); Eduardo Purgatto (FoRC-CEPID, USP); Isabel Egea Sánchez (CEBAS-CSIC)

Clara Gracia (CITA); Alejandro Calle (Clemson University, Estados Unidos); Esther Arias (UZ); Ana Wünsch (CITA)

Cristina Mallor (CITA); Sonia Laguna (EPSH); Raquel Zufiaurre (EPSH); Juan Carlos Jiménez (CPIFP San Lorenzo de Huesca); Gonzalo Gutiérrez (CPIFP San Lorenzo de Huesca); Celia Montaner (EPSH)

Celia M. Cantín (EEAD-CSIC); Azucena Gracia (CITA)

Goretti Luisa Díaz Delgado (ICIA); María Pilar Cano Dolado (CIAL-CSIC-UAM); Eva Dorta Pérez (ICIA); María Gloria Lobo Rodrigo (ICIA)

Irene Romero (ICTAN- CSIC); Carmen Martí-Anders (ICTAN- CSIC); M. Isabel Escribano (ICTAN-CSIC); Carmen Merodio (ICTAN- CSIC); M. Teresa Sanchez-Ballesta (ICTAN- CSIC)

Daniel Naval Costa (UZ); Jaime González-Buesa (CITA); María Luisa Salvador Solano (UZ)

Rubén Vela Santacruz (UZ); Jaime González-Buesa (UZ-CITA-IA2); María Luisa Salvador Solano (UZ-CITA-IA2)

María Fernanda Fernández León (UCM); Íñigo Romero Moreno (UCN); Ana María Fernández León (CICYTEX)

Título

Explorando el contenido de ácidos grasos de variedades de pecano

Influencia de las condiciones de cultivo mediterráneas en la calidad del fruto de tomate

Recuperación de variedades tradicionales de tomate de alta calidad para su cultivo en condiciones de la cuenca mediterránea

Identificación y cuantificación de azúcares simples y ácidos orgánicos en familias de cerezo para análisis genéticos

El potencial gastronómico del brócoli: nuevos aprovechamientos

Sensory attributes and consumers' willingness to pay for apple varieties grown at different altitudes

Evaluación del tipo de pelado y film del envase en la conservación de higo pico procesado en IV gama

Análisis de los parámetros de calidad de arándanos procedentes de diferentes puntos de venta. Grandes y pequeñas superficies

Actividad respiratoria de tallos de borraja (*Borago officinalis* L.) mínimamente procesados

Calidad organoléptica y nutricional de la borraja (*Borago officinalis* L.) mínimamente procesada y envasada con film biodegradable

Elección de plásticos para el envasado en IV Gama de brócoli

CÓDIGO

S1-P1

S1-P2

S1-P3

S1-P4

S1-P5

S1-P6

S1-P7

S1-P8

S1-P9

S1-P10

S1-P11

Autores

Ana María Fernández León (CICYTEX); Marta Laranjo (MED-IIFA-UÉ); María Eduarda Potes (MED-IIFA-UÉ); Ana Cristina Agulheiro Santos (MED-IIFA-UÉ); María Fernanda Fernández León (UCM); Miguel Elías (MED-IIFA-UÉ)

Francisco Javier Bielsa Gonzalez (CITA); Patricia Irisarri Sarto (CITA); Lourdes Castel Duaso (CITA); Ana Pina Sobrino (CITA); Pilar Errea Abad (CITA)

Jaime Gonzalez Buesa (CITA); Celia M^a Cantin Mardones (CSIC); Patricia Irisarri Sarto (CITA); Lourdes Castel Duaso (CITA); Pilar Errea Abad (CITA)

Adrián Giménez-Sanchis (IVIA); Juan Gabriel Pérez-Pérez (IVIA); Ana Pons-Gómez (IVIA); Luis Bonet (IVIA); Paula Tarancón (IVIA); Cristina Besada (IVIA)

Ana Isabel Galván (CICYTEX); María de Guía Córdoba (INURA); Santiago Ruiz-Moyano (INURA); Margarita López-Corrales (CICYTEX); Antonio Jesús Galán (CICYTEX); Manuel Joaquín Serradilla (INTAEX-CICYTEX)

Ayoub Fathi-Najafabadi (IVIA); Ángeles Calatayud (IVIA); Rebeca Gil (IVIA); Mario Vendrell Cooperativa Agrícola Nuestra Señora del Oreto; Alejandra Salvador -Cooperativa Agrícola Nuestra Señora del Oreto

Clara Esteban Sanz (UZ); Ana Pilar Tobajas de la Fuente (UZ); Esther Arias Álvarez (UZ); Alba Civera Casedas (UZ); Lourdes Sánchez Paniagua (UZ); María Dolores Pérez Cabrejas (UZ)

Carlos Moraga Lozano (INURA); Manuel Joaquín Serradilla Sánchez (INTAEX-CICYTEX); Catalina Milagros Cabañas Cabezas (INURA); Almudena Vázquez Merchán (INURA); Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera (INURA)

Claudia Sánchez (INIAV, IP); João Neto (INIAV, IP); Ana Cristina Ramos (INIAV, IP); Cláudia Tavares (CESAM-UL); Ana Cristina Figueiredo (CESAM-UL)

Daniel Garcia (INIAV, IP); Ana Pina (INIAV, IP); Paula Vasilenko (INIAV, IP); Mário Santos (INIAV, IP); Cláudia Sánchez (INIAV, IP)

Título

Tratamiento postcosecha con aceite esencial de tomillo en uva 'Crimson'

Caracterización de accesiones locales de manzano en dos zonas edafoclimáticas (Pirineo y Valle del Ebro)

Evaluación fisicoquímica y sensorial de variedades de manzano locales procedentes de zonas de montaña

Evaluación del efecto de restricción parcial del riego sobre la maduración y calidad sensorial de naranja sanguina 'Tarocco Ippolito'

Influencia del estado de maduración sobre el desarrollo fúngico del higo para secado

Fluorescencia de imagen de la clorofila A en cáliz como herramienta para determinar la maduración del caqui

Efecto de la madurez y almacenamiento en atmósfera controlada en la composición y propiedades alergénicas de diferentes variedades de manzana

Caracterización de la población microbiana de cereza (*Prunus avium* L.) con síntomas de «Mancha» en el Valle del Jerte

Efeito das práticas culturais e do método de conservação na qualidade organoléptica da maçã de Alcobaça

Efeito do excesso de rega e fertilização azotada na qualidade e conservação da maçã de Alcobaça

CÓDIGO

S1-P12

S1-P13

S1-P14

S2-P1

S2-P2

S2-P3

S2-P4

S2-P5

S2-P6

S2-P7



Autores

Título

CÓDIGO

Domingo Martínez-Romero (UMH); María Serrano (UMH); Pedro Javier Zapata (UMH); Salvador Castillo (UMH); Juan Miguel Valverde (UMH); Daniel Valero (UMH)

Interacción entre tolerancia al daño por frío, azúcares y ácidos orgánicos de 6 variedades de granada

S2-P8

Florenciano De Benito (CICYTEX); Manuel Joaquín Serradilla Sánchez (CICYTEX); M^a Engracia Guerra Velo (CICYTEX)

Evaluación de nuevos cultivares de ciruelas de tipo japonés con potencialidad para mercados a ultramar

S2-P9

Isabel Lara (UdL); Jordi Graell (UdL); Abel Ortiz (UdL)

Influencia del manejo post-cosecha en la composición de las paredes celulares y en el perfil textural de manzanas 'Golden Reinders'

S2-P10

Jordi Graell (UdL); Burcu Belge (UdL); Isabel Lara (UdL)

La aplicación post-cosecha de calcio en cereza 'Somerset' modifica la composición de la cutícula tras la frigoconservación

S2-P11

Julia Morales (IVIA-UPV); Isabel Hernando (UPV); Almudena Bermejo (IVIA); Alejandra Salvador (IVIA)

Estudio microestructural de las alteraciones que se manifiestan en mandarina 'Tango' durante la conservación a baja temperatura

S2-P12

Ana María Fernández-León (INTAEX); Manuel Joaquín Serradilla (INTAEX); Guadalupe Pavón (INTAEX); Aurora Muñoz-Hormigo (INTAEX); María José Rodríguez-Gómez (INTAEX); Belén Velardo-Micharet (INTAEX)

Implementación de tecnología no destructiva para la determinación del momento óptimo de recolección de ciruela 'Reina Claudia'

S2-P13

María Isabel Escribano Garaizábal (ICTAN-CSIC); Sara Guerrero Recio (ICTAN-CSIC); María Teresa Sánchez Ballesta (ICTAN-CSIC); Carmen Merodio Moreno (ICTAN-CSIC)

Caracterización del N-glicoproteoma de uva de mesa cv. Autumn Royal (Vitis vinifera L.)

S2-P14

Ramiro Alonso Salinas (UCAM); José Ramón Acosta Motos (CEBAS-CSIC); Santiago López-Miranda González (UCAM)

Efecto de la combinación de métodos de eliminación de etileno sobre la actividad antioxidante del albaricoque y el melocotón

S2-P15

Salvador Castillo García (UMH); María Serrano Mula (UMH); Fabian Guillen Arco (UMH); Domingo Martínez Romero (UMH); Juan Miguel Valverde Veracruz (UMH); Daniel Valero Garrido (UMH)

Estudio de daños por frío en dos variedades nuevas de granada en el sudeste español

S2-P16

Azahara Díaz Simón (EEAD-CSIC); Sara Del Río Ayete (EEAD-CSIC); Celia M. Cantín Mardones (EEAD-CSIC); Marta Pérez Herrera (FITA); Guillermo Alcusón Marco (FITA); Jesús Val Falcón (EEAD-CSIC)

Innovaciones tecnológicas y agronómicas en la cereza de Aragón para alcanzar mercados lejanos

S3-P1

Ana Martínez (UEx); Emilio Aranda (UEx); Santiago Ruíz-Moyano (UEx); Cristina Hidalgo (UEx); Alberto Martín (UEx)

Identificación de compuestos orgánicos volátiles marcadores de alteración física en manzana

S3-P2

Ana Martínez (UEx); Almudena Vázquez (UEx); Rocío Velázquez (UEx); Juan José Córdoba (UEx); Alejandro Hernández (UEx)

Selección de levaduras antagonistas frente a mohos patógenos desarrollados en fruta en postcosecha

S3-P3

Autores	Título	CÓDIGO
María Eugenia Venturini Crespo (UZ); Ana Pilar Gracia Alquézar (UZ); Esther Arias Álvarez (UZ)	Agentes de biocontrol y bioestimulantes como alternativa al uso de fungicidas de síntesis química en el cultivo de cerezo	S3-P4
Ana Pilar Gracia (UZ); Esther Arias (UZ); Azahara Díaz (EEAD-CSIC); Jesús Val (EEAD-CSIC); M ^a Ángeles Moreno (EEAD-CSIC); María Eugenia Venturini (UZ)	Eficacia de un formulado con goma tara, sales de calcio y <i>Bacillus velezensis</i> para el control de la podredumbre marrón	S3-P5
Kelly M. Marques (Centro Universitário Moura Lacerda); Carlos Inestroza-Lizardo (UNAG); José S. Pinzetta Junior (UNESP); Ben-Hur Mattiuz (UNESP)	Lemongrass and pepper-rosmarin essential oils as postharvest alternatives to control anthracnose in 'Hass' avocado	S3-P6
Carlos Moraga Lozano- (UEx-INURA); Elena Ordiales Rey (CTAEX); María de Guía Córdoba Ramos (UEx-INURA); Fermín Núñez Cano (CTAEX); Alejandro Hernández León (UEx-INURA)	Evaluación de la eficacia de levaduras antagonistas para el control de mohos en fruta de hueso	S3-P7
Custódia Gago (Uda-MED); Adriana Guerreiro (Uda-CEOT); Maria Dulce Antunes (Uda-MED)	Effect of sodium alginate and carnauba wax nanocoatings enriched with essential oils in 'Granny Smith' storage	S3-P8
Custódia Gago (Uda-MED)	The use edible nanocoatings to increase storage time in 'Rohdes' orange	S3-P9
Daniel Cortés Montaña (INTAEX-CICYTEX); M ^a Josefa Bernalte García (UEx); Manuel Joaquín Serradilla (INTAEX-CICYTEX); Belén Velardo Micharet (INTAEX-CICYTEX)	Evaluación de la calidad y perfil de ácidos orgánicos de cultivares de ciruela japonesa tratados vía foliar con ácido oxálico	S3-P10
David Gimeno Martínez (UZ); Ana Pilar Gracia Alquezar (UZ); Rosa Oria Almudi (UZ); Esther Arias Álvarez (UZ); María Eugenia Venturini Crespo (UZ)	Tratamientos combinados de 1-MCP y recubrimientos comestibles sobre la calidad postcosecha de arándanos	S3-P11
Alejandro Castro Cegrí (UGR); Sandra Sierra (UGR); Rafael Pérez-Moraga (UGR); Laura Hidalgo-Santiago (UGR); Dolores Garrido (UGR); Francisco Palma (UGR)	Effect of exogenous riboflavin on postharvest cold tolerance of zucchini fruit	S3-P12
Alejandro Castro Cegrí (UGR); Fátima Carvajal (UGR); Raquel Jiménez-Muñoz (UGR); Manuel Jamilena (UAL); Dolores Garrido (UGR); Francisco Palma (UGR)	Untargeted metabolomic analysis of zucchini fruit to unravel the role of ABA during cold storage	S3-P13
Eva Dorta Pérez (ICIA); Isabel Díaz Marrero (ICIA); Gloria Lobo Rodrigo (ICIA)	Respuesta al almacenamiento refrigerado de aguacates antillanos toleranes-resistentes a <i>Phytophthora cinnamomi</i> Rands	S3-P14
Paola Valeria Dorta Rosano (ICIA); Goretti Luisa Díaz Delgado (ICIA); Eva Dorta Pérez (ICIA); María Gloria Lobo Rodrigo (ICIA)	Comportamiento postcosecha de cuatro variedades de papaya producidas en canarias según el grado de madurez en la recolección	S3-P15



Autores

Gustavo Cebrián (UAL); Jessica Iglesias-Moya (UAL); Javier Martínez (UAL); José Javier Regalado (UAL); Cecilia Martínez (UAL); Juan Luis Valenzuela (UAL); Dolores Garrido (UGR); Manuel Jamilena (UAL)

Lourdes Soto-Muñoz (UAQ-México); Mar Fuentes-González (IVIA); Lluís Palou (IVIA); Verónica Taberner (IVIA); Herminia Miravet (IVIA); María Bernardita Pérez-Gago (IVIA)

María Isabel Escribano Garaizábal (ICTAN-CSIC); María Vázquez Hernández (ICTAN-CSIC); María Teresa Sánchez Ballesta (ICTAN-CSIC); Carmen Merodio Moreno (ICTAN-CSIC)

María Vázquez-Hernández (INURA-UEx); Iris Gudiño (INURA-UEx); Cristina Hidalgo (INURA-UEx); María José Benito (INURA-UEx); Juan José Córdoba-Granados (INURA-UEx); Rocío Casquete (INURA-UEx)

María Vázquez-Hernández (INURA-UEx); María de los Ángeles Rivas (INURA-UEx); Iris Gudiño (INURA-UEx); Fátima Correa (INURA-UEx); Rocío Velázquez (INURA-UEx); María de Guía Córdoba (INURA-UEx)

María de Guía Córdoba Ramos (INURA-UEx); Ivan Frierio Moreno (INURA-UEx); Carlos Campillo Torres (CICYTEX); Tamara Dorado Cidoncha (Pronat S.C.); Rocío Casquete Palencia (INURA-UEx); María José Benito Bernaldez (INURA-EIA-UEx)

Paula Tejero Cordero (INURA-UEx); Alberto Martín González (INURA-UEx); Catalina Milagros Cabañas Cabezas (INURA-UEx); María de los Ángeles Rivas Muñoz (INURA-UEx); Alicia Rodríguez Jiménez (INURA-UEx)

Paula Tejero Cordero (INURA-UEx); Elena Ordiales Rey (CTAEX); Alicia Rodríguez Jiménez (INURA-UEx); Emilio Aranda Medina (INURA-UEx); Alejandro Hernández León (INURA-UEx)

Adriana Guerreiro (CEOT-UAIG); Custódia Gago (MED- UAIG); Rui Guerra (CEOT-UAIG); Dulce Antunes (MED-UAIG); Fernão Veloso (Frutas Douro ao Minho S.A)

Título

Interacciones entre el etileno y el jasmonato en el control de los daños por frío de calabacín

Desarrollo de recubrimientos comestibles con aditivos alimentarios antifúngicos para el control de *Penicillium* spp. y la conservación de mandarina 'Orri'

Ácidos grasos de membrana y osmoprotectores: respuesta diferencial en tejidos de uva de mesa a baja temperatura y alto CO₂

Aplicación postcosecha de pectinas y triterpenos obtenidos de subproductos de la agroindustria para el control de *Botrytis cinerea* en nectarinas

Efecto de la aplicación de *Metschnikowia pulcherrima* L672 combinado con recubrimientos comestibles a base de pectinas frente al desarrollo de *Penicillium Expansum* en paraguayo

Efectos sobre la calidad de los tratamientos de evaporación en diferentes variedades de tomate de industria

Control in vitro de *Aspergillus flavus* por *Hanseniaspora opuntiae* L479 y *Hanseniaspora uvarum* L793, productores de compuestos orgánicos volátiles antifúngicos

Efecto de las levaduras antagonistas L672 *Metschnikowia pulcherima* y L793 *Hanseniaspora uvarum* sobre la calidad de las ciruelas en postcosecha

Application of edible coating to increase storage time in red-fleshed kiwifruit (*Actinidia chinensis* var. *chinensis*)

CÓDIGO

S3-P16

S3-P17

S3-P18

S3-P19

S3-P20

S3-P21

S3-P22

S3-P23

S4-P1

Autores

Ayoub Fathi-Najafabadi (IVIA); Daniel Tormo (FOMESA FRUITECH S.L.U); Rebeca Gil (IVIA); Cristina Besada (IVIA); Ernesto Conesa (FOMESA FRUITECH S.L.U); Alejandra Salvador (IVIA)

Cristina Gan Oria (USJ); Rosa Pino Otín (USJ)

David Gimeno Martinez (UZ); Hector Calvo Crespo (UZ); Ana Pilar Gracia Alquezar, Rosa Oria Almudí; (UZ); María Eugenia Venturini Crespo (UZ); Esther Arias Alvarez (UZ)

Sandra Munera (IVIA); Salvador Castillo-Gironés (IVIA); Juan Gómez-Sanchis (UV); Nuria Aleixos (UPV); Sergio Cubero (IVIA); Jose Blasco (IVIA)

Guadalupe Domínguez (CICYTEX); Manuel Joaquín Serradilla (INTAEX-CICYTEX); María de Guía Córdoba (INURA-UE); Margarita López-Corrales (CICYTEX); Rocío Velázquez (INURA-UE); Rocío Casquete (INURA-UE)

Andreia M Afonso(UAlg); Maria Dulce Antunes(UAlg); Sandra Cruz(UAlg); Ana Cavaco(UAlg); Rui Guerra(UAlg)

Patricia Calvo Magro (CICYTEX); Esther Ramos (CICYTEX); M. José Rodríguez Gómez (CICYTEX); Manuel J. Serradilla Sánchez (CICYTEX); M. Josefa Bernalte García (INURA-UE); Francisco M. Sánchez Íñiguez (CICYTEX)

Patricia Calvo Magro (CICYTEX); M. Soledad Blanco Díaz (CICYTEX); M. José Rodríguez Gómez (CICYTEX); Manuel J. Serradilla Sánchez (CICYTEX); M. Josefa Bernalte García (CICYTEX); Francisco M. Sánchez Íñiguez (CICYTEX)

Antonio Jesús Galan Jiménez (CICYTEX); Ana Isabel Galvan Romero (CICYTEX); Manuel Joaquín Serradilla Sanchez (INTAEX); Fernando Perez Gragera (CICYTEX); Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera (INURA-UE); Margarita López Corrales (CICYTEX)

Cristina Mallor (CITA); Olaia Estrada (Basque Culinary Center); Agustín Arifo (UZ); Teresa Juan (CITA)

Título

Nuevo recubrimiento para la eliminación de la astringencia del caqui durante el transporte refrigerado

Propiedades antibióticas del hidrolato de *Satureja montana* L. en bacterias de interés clínico

Capacidad antioxidante y actividad antifúngica de extractos de piel de granada (*Punica granatum* L.) variedades shani y emek

Discriminación de defectos internos y externos en níspero 'Algerie' usando imagen hiperespectral Vis/NIR y técnicas de aprendizaje automático

Aprovechamiento de las vainas de la nuez pecana (*Carya illinoensis* Koch) como fuente de compuestos bioactivos

The use of average calibration model's predictions for the assessment of 'Jintao' kiwifruit quality attributes

Efecto de la aplicación de alil isotiocianato (AITC) procedente de semilla de mostaza negra en cereza Burlat envasada

Efecto in vivo del alil isotiocianato (AITC) procedente de semilla de mostaza negra sobre *Monillinia laxa* en cultivares de ciruela

Evaluación de la aptitud al secado de las variedades de higuera 'Zidi' y 'Conadria'

Elaboración de queso de Teruel con coagulante vegetal: la innovación desde la tradición

CÓDIGO

S4-P2

S4-P3

S4-P4

S4-P5

S4-P6

S4-P7

S4-P8

S4-P9

S5-P1

S5-P2



Autores

Fabio Alfieri (UNINA); Alessandro Genoverse (UNINA); Antonello Paduano (UNIBA); Eva Campo (UZ) & (CSU); Rosa Oria (UZ); Pasquale Ferranti (UNINA)

Maribel Abadías (IRTA); Gemma Reig (IRTA); Virginia Prieto (IRTA); Angela Chic (IRTA); Lucia Monti (IRTA); Ingrid Aguiló-Aguayo (IRTA)

Maribel Abadías (IRTA); Mikel Díaz (CETT UB); Gemma Daina (CETT UB); Anna Rivera (Fundació Miquel Agustí); Ingrid Aguiló-Aguayo (IRTA); Helena Martín-Gómez (CETT UB)

Título

Biochemical and sensory profile of tomato juice based novel drinks

Aceptación y aptitud al procesado de una variedad de nectarina de pulpa roja

Elaboración de una bebida innovativa y saludable mediante la fermentación de descartes de Brassica spp

CÓDIGO

S5-P3

S5-P4

S5-P5



ORGANIZAN



**Universidad
Zaragoza**

PATROCINAN



PROMOCIONAN



COLABORAN



MEDIA PARTNER

