



**FISIOLOGIA POST-RACCOLTA E TECNOLOGIA DELLA  
CONSERVAZIONE DEGLI ORTOFRUTTICOLI**

**Prof.ssa Benedetta Chiancone**

Dipartimento di Scienze degli Alimenti

E-mail: [benedetta.chiancone@unipr.it](mailto:benedetta.chiancone@unipr.it)

Tel. 0521.905661

Orario ricevimento: dopo la lezione o per appuntamento

## **Maturazione e raccolta**

**Fisiologia di accrescimento, sviluppo e maturazione in fruttiferi, ortaggi e colture da granella.**

**Respirazione, trasformazioni biochimiche, fisiche e morfologiche, sviluppo di caratteri organolettici.**

**Scelta dell'epoca di raccolta. Indici di maturità più adatti alle diverse specie.**

**Raccolta. Vantaggi e svantaggi delle varie tecniche, in funzione della qualità e conservabilità delle produzioni.**





# Conservazione

**Fisiologia post-harvest di frutti e ortaggi.  
Fattori fisici relativi alla conservazione  
(temperatura, umidità, luce).**



**Refrigerazione e pre – refrigerazione.**

**Atmosfera controllata: effetti di variazioni di ossigeno,  
vapore acqueo, anidride carbonica, etilene nell'ambiente.**

**Controllo della maturazione.**

**Principali impianti per la frigoconservazione degli ortofrutticoli.**

**Altri metodi di conservazione degli ortofrutticoli.**

**Conservazione dei cereali in silos e principali tipi di sili.**

**Principali patologie legate alla conservazione.**

**Alterazioni fisiologiche dei frutti.**

## **Prerequisiti**

**Conoscenze di Biologia e Produzioni vegetali**

## **Visite didattiche**

**Visita presso «La Linea Verde» Dimmidisì  
Manerbio (BS), Italy**

## **Tipologia di esame**

**Esame orale**