



COMUNICACIONES ORALES

Para buscar su abstract: "Ctrl. + F"

Título	Forma to definitivo	Código de asignación	Sesión
Influencia del cultivo bajo mallas en la calidad de la granada (<i>Punica granatum</i> L.) cv. Emek	ORAL	S1.4-CO-01	1,4
Mejora de la vida útil en postcosecha de frutos rojos mediante aplicaciones de melatonina y sus precursores	ORAL	S2.1-CO-04	2,1
Relacionando la emisión de compuestos volátiles orgánicos y la susceptibilidad de nectarinas a <i>Monilinia laxa</i>	ORAL	S2.2-CO-01	2,2
Aplicación exógena de melatonina en ciruela 'Angelino': reducción de daños por frío y mejora de la calidad global	ORAL	S2.1-CO-02	2,1
Influencia de la aplicación precosecha de ácido oxálico sobre la calidad postcosecha de higos frescos de la variedad Calabacita	ORAL	S1.1-CO-01	1,1
Nanopartículas de selenio mantienen la calidad postcosecha del fruto de calabacín (<i>Cucurbita pepo</i>) durante su frigoconservación mediante mecanismos antioxidantes	ORAL	S2.3-CO-01	2,3
Efecto de la riboflavina en la regulación del metabolismo fenólico y sistema antioxidante en la postcosecha del fruto de calabacín	ORAL	S2.1-CO-03	2,1
Interacción del óxido nítrico (NO) y el sulfuro de hidrógeno (H ₂ S) en la maduración y post-cosecha del fruto de pimiento	ORAL	S1.2-CO-01	1,2
Aplicación del modelo predictivo Gamma para evaluar el comportamiento de <i>L. monocytogenes</i> en productos frescos.	ORAL	S2.4-CO-01	2,4
Impacto de los bacteriófagos comerciales en la seguridad alimentaria de las espinacas baby: un enfoque industrial	ORAL	S2.4-CO-04	2,4
Recubrimientos de pectina con extracto de piel de granada y otros agentes antioxidantes para mantener la calidad de caqui fresco cortado	ORAL	S2.4-CO-03	2,4
Explorando los efectos de las naranjas de pulpa roja en la salud y en la microbiota intestinal	ORAL	S1.3-CO-01	1,3
Tecnología multiespectral para reducir pérdidas en la industria agroalimentaria	ORAL	S2.1-CO-01	2,1
WarmPeach: Estudiando el efecto del aumento de temperatura sobre la maduración y la calidad del fruto del melocotonero	ORAL	S1.4-CO-04	1,4



Estrategias precosecha combinadas para disminuir la susceptibilidad de la cereza (<i>Prunus avium</i> , variedad 'Santina') al rajado	ORAL	S1.1-CO-02	1,1
Efectos de la aplicación exógena de cisteína sobre los aspectos de calidad poscosecha de pimiento mínimamente procesado	ORAL	S2.4-CO-02	2,4
Nuevas perspectivas en la mejora genética del melón: Enfoque en la poscosecha y reducción de pérdidas	ORAL	S1.2-CO-02	1,2
O efeito de embalagens ativas enriquecidas com óleos essenciais na preservação de pequenos frutos altamente perecíveis	ORAL	S2.3-CO-02	2,3
Recubrimientos comestibles antifúngicos formulados con extracto de hueso de aguacate para controlar la podredumbre marrón y mantener la calidad de ciruelas frigoconservadas	ORAL	S2.3-CO-03	2,3
Desarrollo de un Sistema Experimental para Emular el Efecto de los Cambios de Presión durante el Transporte de Productos Hortofrutícolas Envasados en Materiales Microperforados	ORAL	S2.3-CO-04	2,3
Impacto del ácido clorogénico en la maduración y mitigación de los daños por frío en el tomate (<i>Solanum lycopersicum</i> L.)	ORAL	S2.2-CO-02	2,2
La calidad de la granada desde la perspectiva del consumidor: atributos organolépticos clave, patrones de preferencia y relación entre propiedades sensoriales y fisicoquímicas	ORAL	S1.3-CO-02	1,3
Cambios en el perfil de aromas y azúcares asociados a la acumulación de antocianinas en naranjas sanguíneas	ORAL	S2.1-CO-05	2,1
Reducción del pardeamiento interno de la granada 'Mollar de Elche' durante la frigo-conservación mediante herramientas pre y poscosecha	ORAL	S2.2-CO-03	2,2
La aplicación de 1-metilciclopropeno en precosecha mantiene la calidad del caqui durante la frigoconservación	ORAL	S1.1-CO-03	1,1
Monilinia spp. en fruta de hueso: control poscosecha mediante sistemas térmicos	ORAL	S2.2-CO-05	2,2
Efectos climáticos, maduración y poscosecha de variedades de melocotonero en dos ensayos EUFRIN en el Valle del Ebro	ORAL	S1.4-CO-02	1,4
El estudio GWAS de un panel de 126 accesiones de Cucurbita pepo revela un QTL en el cromosoma 17 y varios genes controlando la tolerancia a la frigoconservación de calabacín	ORAL	S1.2-CO-04	1,2
Una duplicación genómica de 104 Kb afectando al gen CpCHLH confiere coloración amarilla y reduce el contenido de clorofilas y carotenoides en la piel de calabacín	ORAL	S1.2-CO-03	1,2
La aplicación precosecha de glicina betaina + formiato cálcico mejora la calidad poscosecha de la mandarina 'Nadorcott'	ORAL	S1.1-CO-04	1,1



Fatores de pré-colheita que influenciam a qualidade da maçã 'Gala' durante a conservação a longo prazo e shelf-life	ORAL	S1.1-CO-05	1,1
Evaluación de dispositivo activo antifúngico mediante la incorporación de aceites esenciales encapsulados sobre la postcosecha de arándanos	ORAL	S2.2-CO-04	2,2
Rumo à maturação: partição e alocação do pool de açúcares e ácido cítrico em laranja navel (Citrus sinensis (L) Osbeck)	ORAL	S1.4-CO-03	1,4
Mecanismo de acción del tratamiento precosecha con ácido salicílico mediante aplicación foliar y riego sobre la calidad del pimiento verde	ORAL	S1.1-CO-06	1,1
Calidad postcosecha de arándanos. Efecto de altas concentraciones de CO2 en el mantenimiento de la firmeza.	ORAL	S1.2-CO-05	1,2
RIPLESS: una solución natural para la mejora de la fruta de hueso en postcosecha	ORAL	S2.2-CO-06	2,2
Encapsulación de extractos fenólicos de piel de mango 'Keitt' canario obtenidos por tecnologías sostenibles	ORAL	S1.3-CO-03	1,3
Análisis del Perfil de Textura para la Caracterización de la Maduración de Plátanos en Envases Flow-Pack	ORAL	S2.3-CO-05	2,3
EFEITOS DE ANTIOXIDANTES E RADIAÇÃO GAMA NA QUALIDADE DE CANA-DE-AÇÚCAR MINIMAMENTE PROCESSADA	ORAL	S2.4-CO-05	2,4
Pitahaya: cultivo, composición nutricional y compuestos saludables de tres variedades producidas en Canarias	ORAL	S1.3-CO-04	1,3
Optimización de la extracción enzimática de compuestos bioactivos a partir de subproductos de limón	ORAL	S2.1-CO-06	2,1
Aplicación precosecha de salicilato de metilo y jasmonato de metilo sobre la producción y calidad de la pitahaya amarilla en la cosecha y Postcosecha	ORAL	S1.4-CO-05	1,4