

## כנס מפעילי קירור

יתקיים ביום ה' 8.5.2011, כ"ח אייר תשע"ג

מלון פסטורל, קיבוץ כפר בלום

### סדר היום:

התכנסות והרשמה	8 <sup>30</sup> – 9 <sup>00</sup>
אחסון במיכלי אווירה מתואמת – דני גמרסני, המעבדה למו"פ קירור ואיסום פירות	9 <sup>00</sup> – 9 <sup>30</sup>
חידושים ביישום סמארט פרש - אנדריאה קוקי, אגרו-פרש – ילווה בתרגום Advances in SmartFresh Delivery Systems - Andrea Cucchi. Agro-Fresh	9 <sup>30</sup> – 10 <sup>10</sup>
הארכת חיי מדף באמצעות ספיחת אתילן – מרק בן-אריה, טכפרו \ Bioconservacion – ילווה בתרגום Extend quality of fresh produce through ethylene scrubbing – Marc Benarie Bioconservacion	10 <sup>10</sup> – 10 <sup>45</sup>
הפסקה וכיבוד קל	10 <sup>45</sup> – 11 <sup>15</sup>
לימוד המנגנונים הביוכימיים המעורבים בהתפתחות טעמי לוואי בפירות מנדרינה לאחר הקטיף – ד"ר רון פורת, מינהל המחקר החקלאי	11 <sup>15</sup> – 11 <sup>45</sup>
בחינה מחודשת של מדדי קטיף בקיווי – טלי גולדברג, המעבדה למו"פ קירור ואיסום פירות	11 <sup>45</sup> – 12 <sup>15</sup>
חדר האחסון כתא חי: היבטים יחודיים של ירקות תת-אדמתיים - דני אשל, מינהל המחקר החקלאי	12 <sup>15</sup> – 12 <sup>45</sup>
עידכונים בהנחיות הטיפול בפרי לשנת 2013 – פרופ' רות בן-אריה, המעבדה למו"פ קירור ואיסום פירות	12 <sup>45</sup> - 13 <sup>00</sup>
ארוחת צהריים במלון	13 <sup>00</sup>

בתסות

