



Workshops – axes 2&3 de la SFR TERSYS

Workshops around fruit quality control

Invited speaker : Diane BARRETT, Emeritus Professor, UC Davis, California

Du 12 au 28 septembre 2017

Entrée libre et gratuite

La SFR Tersys, et l'UMR SQPOV, ont l'honneur d'accueillir durant tout le mois de septembre Diane BARRETT, professeur émérite à l'université de Californie, Davis, USA, où elle mène, depuis 1992, une carrière partagée entre recherche universitaire et développement/conseil auprès de l'industrie des transformateurs de fruits et légumes. Diane est auteur de nombreux articles faisant référence pour les questions relatives à la qualité des produits.

Dans le cadre de cette visite, nous co-organisons une série de workshops liés à 3 thématiques en lien avec la qualité des fruits frais ou transformés, avec une présentation illustrative des travaux de Diane BARRETT, des travaux de l'un.e d'entre nous, suivis d'une discussion sur les perspectives de recherche possibles en lien avec la thématique du jour. Accès gratuit, les conférences seront en anglais.

[CONFERENCE 1] Mardi 12 septembre/11:30am-1:00pm (UAPV, Amphi Agrosiences, Agroparc)
QUALITY : FROM TISSUES TO MOLECULES

Diane BARRETT (UC DAVIS) : The components of quality (color, texture, flavor and nutrient content) are originally located in specific parts of the living plant cell. Tissue microstructure and compartmentalization are dramatically affected by postharvest and processing. Enzyme-catalyzed quality reactions (browning, loss of texture etc.) are often initiated when microstructure is lost.

Florence CHARLES (UAPV) : Fruit reactivity: Impact of postharvest treatments on fruits and vegetables reactivity.

[CONFERENCE 2] Jeudi 21 septembre/1:00-2:30pm (UAPV, Amphi Agrosiences, Agroparc)
NEW FARMING SYSTEMS AND THEIR IMPACT ON QUALITY

Diane BARRETT (UC DAVIS) : Interest in organic farming and climate changes resulting in warming temperatures and drought have motivated increased attention on new farming systems. These result in changes, not only in fruit and vegetable quality at harvest, but also during the postharvest and processing period.

Alexandre VILLAS-BOAS/Anne-Laure FANCIULLINO (INRA) : Interactive effects between crop and process management determine the quality of processed tomato products.

[CONFERENCE 3] Jeudi 28 septembre/1:30-3:00pm (followed by an open conference 3:00-5:30pm)
 Salle Garance, INRA, Agroparc, Domaine St Paul

HOW TO PHENOTYPE YOUR FRUITS USING POSTHARVEST AND PROCESSING TOOLS

Diane BARRETT (UC DAVIS) : Various tools are available for measuring and predicting the quality of fruits and vegetables at harvest. The focus will be on improved methods which offer more efficient and comprehensive determination of quality traits relevant to postharvest or processed products.

Sylvie BUREAU/David PAGE (INRA) : Near infrared tools : from the prediction of fruit composition to prediction of technological value of industry tomato

Open conference/discussion "on the interest of crossing genetic, agronomic, biochemical and/or technological approaches to address the next future of fresh or processed fruit quality management"

Conférence ouverte à toute personne désirant présenter un point précis de ses recherches, ou un sujet de discussion ou de collaboration autour de la qualité. L'objectif étant de mettre en avant les atouts ou les nouveaux outils développés au sein des laboratoires de la SFR Tersys autour de la gestion de la qualité des produits à base de fruits. **Présentation courte (5 slides/10 min max), points précis, sujets de collaboration possibles : à soumettre avant le 22 septembre à David PAGE (david.page@inra.fr)**