

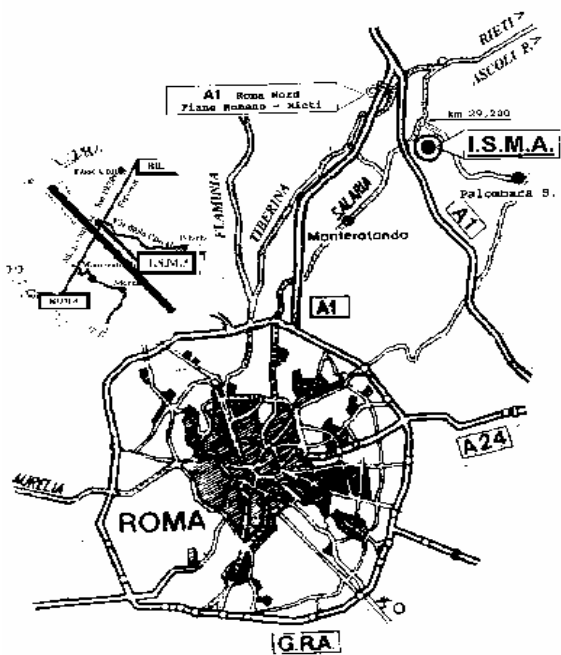
COME RAGGIUNGERE L'ISMA:

In Treno da Roma:

Da Stazione Tiburtina treno metropolitano Fiumicino Aeroporto/Fara Sabina, fermata Pianabella di Montelibretti. Prendere la strada verso valle passante per parcheggio auto (stesso lato della banchina di discesa), dopo circa 200m troverete, dall'altro lato della strada, l'ingresso dell'Istituto.

In Auto:

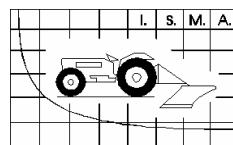
Autostrada A1 uscita Roma Nord seguire indicazioni per SS4 (Via Salaria), al Km 29,200 svoltare al bivio per Palombara Sabina e dopo 200m circa troverete sulla dx l'ingresso dell'Istituto (subito prima viadotto ferroviario).



Per informazioni e iscrizione: Sigg.re Renata Lucarini e Iliana Niciarelli – tel. 06 90675228 (centralino 06 906751) - fax 06 90625591 - email agritechlab@ingegneriaagraria.it



Consiglio per la Ricerca e
la sperimentazione in
Agricoltura



Istituto Sperimentale per la
Meccanizzazione Agricola



Monterotondo

Martedì 3 Marzo 2005

Seminario

Applicazioni Tecnologiche Innovative per la Misura della Qualità in Agricoltura



Sala Conferenze I.S.M.A.
Via della Pascolare, 16 -
Monterotondo (Roma)

Le nuove tecnologie possono offrire interessanti applicazioni per il controllo della qualità dei prodotti e dei processi in agricoltura, quando opportunamente studiate ed applicate ai contesti produttivi specifici.

Le applicazioni tecnologiche innovative sono in genere caratterizzate da approccio misuristico multiparametrico, elevata velocità e quantità di informazione, remotabilità, non distruttività della misura, implementabilità con altri sistemi elettronici (sensori, effettuatori, memorie).

Nell'ambito dell'I.S.M.A., è stato recentemente realizzato (con finanziamenti interni, privati e MiPAF), il Laboratorio di Tecnologie Innovative per l'Agricoltura e l'Ambiente (AgriTechLab).

Il Laboratorio ha a disposizione sofisticate e innovative apparecchiature in ambito: optoelettronico (analisi computerizzata dell'immagine: morfometria, colorimetria e multi e iper-spettralità VIS-NIR-IR), meccanico-reologico (analisi della consistenza e reologia) e computazionale (elaborazioni numeriche e statistiche).

Le attività sono prevalentemente finalizzate allo sviluppo di applicazioni di alta tecnologia per certificazione, sicurezza e valorizzazione qualitativa di prodotti e/o processi agro-alimentari e all'analisi di aspetti legati al rispetto ambientale.

Il gruppo di ricerca è formato da 10 persone (ricercatori e tecnici) e, dal 2000, è stato coinvolto in 20 progetti finanziati da Enti pubblici nazionali, regionali o privati.

In questa prima giornata di studio, sono presentate alcune delle applicazioni tecnologiche indagate e sviluppate dal gruppo di ricerca dell'AgriTechLab, in vari settori dell'agricoltura in collaborazione con altri importanti Enti e Istituzioni scientifiche.



Programma dei lavori

- 09.00: Registrazione dei partecipanti**
- 09.30: Saluto del Direttore dell'I.S.M.A.**
Ing. Giovanni SANTORO
- 09.45: Presentazione delle attività dell'AgriTechLab (Laboratorio di Applicazioni Tecnologiche Innovative per l'Agricoltura e l'Ambiente)**
Dr. Paolo MENESATTI
- 10.00: Introduzione alla termografia a infrarosso e applicazioni in agricoltura**
Dr. Paolo MENESATTI
- 10.15: Misura dell'umidità e del grado di inclusione vegetale del terreno agrario attraverso termografia dinamica e analisi di immagine *real color* ai fini dello sviluppo di metodiche di certificazione operativa delle macchine per la lavorazione del terreno**
Ing. Mario MILLOZZA

- 10.30: Caratterizzazione colorimetrica e iperspettrale di fiori di *Lilium* in relazione a differenti epoche di coltivazione e trattamenti di fertilizzazione**
Dr. Marcos PINCU

10.45: Coffee break

- 11.15: Predizione dell'insorgenza del danno da freddo su agrumi (chilling injury) attraverso applicazioni di analisi di immagine iperspettrale VIS-NIR**
Dr.ssa Silvia SOLAINI

- 11.30: Valutazione della suscettibilità al danneggiamento meccanico dei frutti di agrumi**
p.a. Graziella PAGLIA

- 11.45: Tecniche opto-spettrali per la valutazione di aspetti della qualità e della conservazione della carne di coniglio**
p.a. Stefano D'ANDREA

- 12.00: Predizione della freschezza di pesci allevati in acqua salata (Orata) attraverso modellazione statistica multivariata applicata a test penetrometrici a bassa alteratività strutturale**
Dr.ssa Gigliola URBANI

12.15: Domande e approfondimenti.