

# Angelo P Jacomino

## List of Publications by Year in descending order

Source: <https://exaly.com/author-pdf/7594633/publications.pdf>

Version: 2024-02-01

120  
papers

1,483  
citations

430754

18  
h-index

434063

31  
g-index

121  
all docs

121  
docs citations

121  
times ranked

1362  
citing authors

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
1	Delay of ripening of 'Pedro Sato' guava with 1-methylcyclopropene. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 2005, 35, 303-308.	2.9	89
2	Chlorophyll fluorescence as a tool to evaluate the ripening of 'Golden' papaya fruit. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 2004, 33, 163-173.	2.9	88
3	Ripening and quality of 'Golden' papaya fruit harvested at different maturity stages. <i>Brazilian Journal of Plant Physiology</i> , 2006, 18, 389-396.	0.5	69
4	Fresh-cut radish using different cut types and storage temperatures. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 2006, 40, 149-154.	2.9	56
5	Índices para avaliar qualidade pós-colheita de goiabas em diferentes estádios de maturação. <i>Pesquisa Agropecuária Brasileira</i> , 2004, 39, 139-145.	0.9	52
6	Amadurecimento e senescência de mamão com 1-metilciclopropeno. <i>Scientia Agricola</i> , 2002, 59, 303-308.	0.6	51
7	Ripening of "Pedro Sato" guava: study on its climacteric or non-climacteric nature. <i>Brazilian Journal of Plant Physiology</i> , 2005, 17, 299-306.	0.5	42
8	Conservação de goiabas tratadas com emulsões de cera de carnaúba. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2003, 25, 401-405.	0.2	39
9	Maturity indexes for 'Kumagai' and 'Paluma' guavas. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2006, 28, 176-179.	0.2	35
10	Temperature-related changes in respiration and Q10 coefficient of Guava. <i>Scientia Agricola</i> , 2005, 62, 458-463.	0.6	32
11	New insights about cadmium impacts on tomato: Plant acclimation, nutritional changes, fruit quality and yield. <i>Food and Energy Security</i> , 2018, 7, e00131.	2.0	31
12	Shelf life of peaches treated with 1-methylcyclopropene. <i>Scientia Agricola</i> , 2002, 59, 69-72.	0.6	29
13	Intermittent warming in 'Tahiti' lime treated with an ethylene inhibitor. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 2003, 29, 195-203.	2.9	29
14	Chemical composition, nutritional value and bioactive compounds in six uvaia accessions. <i>Food Chemistry</i> , 2019, 294, 547-556.	4.2	29
15	Estádios de maturação e qualidade pós-colheita de goiabas 'Pedro Sato'. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2004, 26, 29-31.	0.2	29
16	Combined application of ethylene and 1-methylcyclopropene on ripening and volatile compound production of 'Golden' papaya. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 2019, 151, 160-169.	2.9	28
17	Evaluation of plastic packages for guava refrigerated preservation. <i>Packaging Technology and Science</i> , 2001, 14, 11-19.	1.3	24
18	Armazenamento refrigerado de limões 'Siciliano' tratados com etileno. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2003, 25, 45-48.	0.2	23

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
19	Ponto de colheita e maturação de frutos de camu-camu colhidos em diferentes estádios. Pesquisa Agropecuária Brasileira, 2013, 48, 605-612.	0.9	21
20	Quality of minimally processed beet roots stored in different temperatures. Brazilian Archives of Biology and Technology, 2005, 48, 503-510.	0.5	20
21	Comportamento da beterraba minimamente processada em diferentes espessuras de corte. Horticultura Brasileira, 2003, 21, 623-626.	0.1	19
22	Injeções mecânicas e seus efeitos na qualidade de mamões golden. Revista Brasileira De Fruticultura, 2010, 32, 682-691.	0.2	18
23	Oxidative processes during 'Golden' papaya fruit ripening. Brazilian Journal of Plant Physiology, 2012, 24, 85-94.	0.5	17
24	Domestic cooking practices influence the carotenoid and tocopherol content in colored cauliflower. Food Chemistry, 2021, 340, 127901.	4.2	17
25	Recobrimento de goiabas com filmes proteicos e de quitosana. Bragantia, 2011, 70, 216-221.	1.3	17
26	Shelf life of custard apple treated with 1-methylcyclopropene: an antagonist to the ethylene action. Brazilian Archives of Biology and Technology, 2003, 46, 115-120.	0.5	16
27	Conservation of 'Pedro Sato' guavas under treatment with 1-methylcyclopropene. Pesquisa Agropecuária Brasileira, 2005, 40, 433-440.	0.9	16
28	Controle do amadurecimento de goiabas 'Kumagai' tratadas com 1-metilciclopropeno. Revista Brasileira De Fruticultura, 2009, 31, 687-692.	0.2	15
29	Physicochemical variability of cambuci fruit ( <i>Campomanesia phaea</i> ) from the same orchard, from different locations and at different ripening stages. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2017, 97, 526-535.	1.7	15
30	Volatile Compounds and Physicochemical Quality of Four Jaboticabas ( <i>Plinia</i> sp.). Molecules, 2020, 25, 4543.	1.7	15
31	Aspectos fisiológicos e microbiológicos de beterrabas minimamente processadas. Pesquisa Agropecuária Brasileira, 2004, 39, 1027-1032.	0.9	15
32	PONTO DE COLHEITA E QUALIDADE DE GOIABAS "KUMAGAI" E "PALUMA". Revista Brasileira De Fruticultura, 2015, 37, 64-72.	0.2	14
33	Atmosfera modificada em laranja 'Pêra' minimamente processada. Bragantia, 2011, 70, 664-671.	1.3	14
34	Conservação refrigerada de lima Ácida 'Tahiti': uso de 1-metilciclopropeno, Ácido giberélico e cera. Revista Brasileira De Fruticultura, 2003, 25, 406-409.	0.2	13
35	Temperatura de armazenamento e tipo de corte para melão minimamente processado. Revista Brasileira De Fruticultura, 2003, 25, 74-76.	0.2	13
36	Characteristics of the fruits of two uvaia populations grown in Salesópolis, SP, Brazil. Revista Brasileira De Fruticultura, 2018, 40, .	0.2	13

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
37	Cold storage of 'Tahiti' lime treated with 1-methylcyclopropene. <i>Scientia Agricola</i> , 2003, 60, 785-788.	0.6	13
38	Inibição do amadurecimento de abacate com 1-metilciclopropeno. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 2002, 37, 895-901.	0.9	12
39	Armazenamento refrigerado de beterraba minimamente processada em diferentes tipos de corte. <i>Ciencia Rural</i> , 2006, 36, 263-270.	0.3	12
40	Conservação de melão rendilhado minimamente processado sob atmosfera modificada ativa. <i>Food Science and Technology</i> , 2004, 24, 53-58.	0.8	12
41	Chemical composition, bioactive compounds, and perspectives for the industrial formulation of health products from uvaia ( <i>Eugenia pyriformis</i> Cambess $\in$ Myrtaceae): A comprehensive review. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 2022, 109, 104500.	1.9	12
42	Volatile Compounds Determined by SPME-GC, Bioactive Compounds, In Vitro Antioxidant Capacity and Physicochemical Characteristics of Four Native Fruits from South America. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i> , 2019, 74, 358-363.	1.4	11
43	Chlorophyll fluorescence emission and its relation to skin color and firmness during ripening of guava fruit. <i>Fruits</i> , 2005, 60, 25-32.	0.3	11
44	Alterações fisiológicas, qualitativas e microbiológicas durante o armazenamento de abóbora minimamente processada em diferentes tipos de corte. <i>Horticultura Brasileira</i> , 2006, 24, 170-174.	0.1	11
45	Comportamento de duas cultivares de pessegueiro com interenxerto da ameixeira 'Januária'. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 2000, 35, 757-765.	0.9	10
46	Cambuci: a native fruit from the Brazilian Atlantic forest showed nutraceutical characteristics. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2018, 40, .	0.2	10
47	Postharvest quality of plums in response to the occurrence of leaf scald disease. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 2018, 143, 102-111.	2.9	10
48	Armazenamento refrigerado de morango submetido a altas concentrações de CO <sub>2</sub> . <i>Horticultura Brasileira</i> , 2012, 30, 688-694.	0.1	10
49	Hydrothermal treatment favors peeling of 'Pera' sweet orange fruit and does not alter quality. <i>Scientia Agricola</i> , 2008, 65, 151-156.	0.6	10
50	Alterações anatómicas e físico-químicas associadas ao armazenamento refrigerado de pêssegos 'Aurora-1' e 'Dourado-2'. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 2002, 37, 1349-1358.	0.9	9
51	Intermittent warming of 'Tahiti' lime to prevent chilling injury during cold storage. <i>Scientia Agricola</i> , 2003, 60, 729-734.	0.6	9
52	Qualidade de melão minimamente processado armazenado em atmosfera modificada passiva. <i>Horticultura Brasileira</i> , 2003, 21, 655-659.	0.1	9
53	Efeitos de tratamentos fúngicos aplicados sobre frutas cítricas armazenadas sob refrigeração. <i>Ciencia Rural</i> , 2006, 36, 1388-1396.	0.3	9
54	Ethylene action blockade and cold storage affect ripening of 'Golden' papaya fruit. <i>Acta Physiologiae Plantarum</i> , 2009, 31, 1165-1173.	1.0	9

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
55	Ripe Ora-pro-nobis ( <i>Pereskia aculeata</i> miller) fruits express high contents of bioactive compounds and antioxidant capacity. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2018, 40, .	0.2	9
56	Influência do intervalo entre a colheita e a aplicação do 1-metilciclopropeno no controle do amadurecimento de mamão. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2007, 29, 456-459.	0.2	9
57	Preservation of cold-stored guavas influenced by package materials. <i>Packaging Technology and Science</i> , 2005, 18, 71-76.	1.3	8
58	Influence of ripening stage on physical and chemical attributes of 'Golden' papaya fruit treated with 1-Methylcyclopropene. <i>Bragantia</i> , 2006, 65, 553-558.	1.3	8
59	The harvesting system affects the quality and conservation of the 'Tahiti'™ acid lime. <i>Scientia Horticulturae</i> , 2013, 155, 72-77.	1.7	8
60	Quality of mini tomatoes harvested at two maturity stages and kept chilled in three packages. <i>Horticultura Brasileira</i> , 2013, 31, 279-286.	0.1	8
61	Aroma and soluble solid contents of the uvaia "a native Atlantic rainforest fruit" are negatively affected by early harvest. <i>Journal of Food Biochemistry</i> , 2019, 43, e12881.	1.2	8
62	Carnauba Wax and Modified Atmosphere in Refrigerated Preservation of 'Tahiti'™ Acid Limes. <i>Packaging Technology and Science</i> , 2015, 28, 647-656.	1.3	7
63	<i>Plinia trunciflora</i> and <i>Plinia cauliflora</i> : two species rich in bioactive compounds, terpenes, and minerals. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , 2019, 13, 921-931.	1.6	7
64	Recobrimento de laranja 'Pêra' com filme de concentrado protéico de soro de leite associado a plastificantes. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 2006, 41, 1221-1226.	0.9	7
65	Danos de frio e qualidade de frutas cítricas tratadas termicamente e armazenadas sob refrigeração. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2007, 29, 233-238.	0.2	7
66	Efeito do momento de sanitização sobre atributos físico-químicos e microbiológicos de beterrabas minimamente processadas. <i>Horticultura Brasileira</i> , 2004, 22, 718-721.	0.1	7
67	Sensorial Characteristics of "Kumagai" Guavas submitted to Passive Modified Atmospheres for Fresh Produce. <i>Journal of Plastic Film and Sheeting</i> , 2001, 17, 6-21.	1.3	7
68	Conservação de cenouras 'Brasília' tratadas com cera. <i>Horticultura Brasileira</i> , 2003, 21, 597-600.	0.1	6
69	Características físico-químicas de cebolinhas comum e europeia. <i>Brazilian Journal of Food Technology</i> , 2015, 18, 293-298.	0.8	6
70	Quality of 'Oso Grande'™ strawberries is affected by O <sub>2</sub> , CO <sub>2</sub> and N <sub>2</sub> O concentrations during controlled atmosphere storage. <i>Bragantia</i> , 2019, 78, 274-283.	1.3	6
71	Classical Food Quality Attributes and the Metabolic Profile of Cambuci, a Native Brazilian Atlantic Rainforest Fruit. <i>Molecules</i> , 2021, 26, 3613.	1.7	6
72	Métodos de proteção de enxerto na produção de mudas de mangueira, abacateiro e nogueira-macadamia. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 2000, 35, 1985-1990.	0.9	5

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
73	Determinação da microflora em rabanetes minimamente processados. Horticultura Brasileira, 2006, 24, 75-78.	0.1	5
74	Alteração do metabolismo respiratório em rabanetes minimamente processados. Ciencia Rural, 2007, 37, 565-568.	0.3	5
75	Estádios de maturação de goiabas 'Kumagai' e 'Pedro Sato' para o processamento mínimo. Ciencia Rural, 2010, 40, 37-43.	0.3	5
76	First Report of <i>Colletotrichum theobromicola</i> Causing Anthracnose Leaf and Twig Spot in Cambuci ( <i>Campomanesia phaea</i> ) in Brazil. Plant Disease, 2017, 101, 506-506.	0.7	5
77	Temperatura de armazenamento de tangores 'Murcote' minimamente processados. Revista Brasileira De Fruticultura, 2003, 25, 535-536.	0.2	5
78	Avaliação da compressão em hortaliças e frutas e seu emprego na determinação do limite físico da altura da embalagem de comercialização. Horticultura Brasileira, 2003, 21, 704-707.	0.1	5
79	Embalagens plásticas para pêssegos <i>Flordaprince</i> ™ refrigerados. Scientia Agricola, 1999, 56, 843-850.	0.6	5
80	POSTHARVEST CHARACTERISTICS AND TREATMENTS TO OVERCOME LATEX EXUDED FROM CUT FLOWERS OF LOTUS. Acta Horticulturae, 2009, , 671-678.	0.1	4
81	Characterization and occurrence of early softening disorder in 'golden' papaya fruits. Revista Brasileira De Fruticultura, 2010, 32, 1261-1266.	0.2	4
82	Aplicação de 1-metilciclopropeno associado ao etileno para minimizar seus efeitos na inibição do amadurecimento do mamão 'golden'. Revista Brasileira De Fruticultura, 2013, 35, 384-390.	0.2	4
83	Efeito do corte como dano mecânico na qualidade e na fisiologia de mamões 'golden'. Revista Brasileira De Fruticultura, 2011, 33, 241-247.	0.2	4
84	Beneficiamento pós-colheita de lima <i>Tahiti</i> afeta sua qualidade e conservação. Ciencia Rural, 2016, 46, 184-190.	0.3	4
85	MEASURING COLOR HUE IN <i>SUNRISE SOLO</i> ™ PAPAYA USING A FLATBED SCANNER. Revista Brasileira De Fruticultura, 2017, 39, .	0.2	3
86	Effect of 1-MCP and low-temperature storage on postharvest conservation of <i>camu-camu</i> . Acta Physiologiae Plantarum, 2018, 40, 1.	1.0	3
87	Efeito da aplicação de etileno na qualidade pós-colheita de frutos de pimentão vermelhos e amarelos. Horticultura Brasileira, 2007, 25, 590-593.	0.1	3
88	Sanificação e eliminação do excesso de líquidos em laranja 'Pêra' minimamente processada. Brazilian Journal of Food Technology, 2015, 18, 85-92.	0.8	3
89	Occurrence of early softening in papaya due to specific cell wall-related changes. Scientia Horticulturae, 2022, 297, 110915.	1.7	3
90	Participação do custo da embalagem na composição do custo de produção e do preço de atacado do tomate de mesa. Horticultura Brasileira, 2003, 21, 719-721.	0.1	2

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
91	Vegetable crops deformation assays for package height definition: a new approach. <i>Ciencia E Agrotecnologia</i> , 2008, 32, 180-185.	1.5	2
92	Descascamento de laranja 'Pãra' em funããŁo da duraããŁo do tratamento hidrotã©mico. <i>Ciencia Rural</i> , 2009, 39, 1857-1863.	0.3	2
93	Atividade respiratã³ria e aspectos microbiolã³gicos de cultivares de batatas minimamente processadas e armazenadas em diferentes temperaturas. <i>Ciencia Rural</i> , 2010, 40, 208-212.	0.3	2
94	Altas concentraãŁes de oxigã³nio favorecem a conservaãŁo de morango 'Oso Grande'. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2011, 33, 1074-1083.	0.2	2
95	Storage of "Oso Grande"™ Strawberries in Controlled Atmosphere Containing Nitrous Oxide (N2O). <i>Hortscience: A Publication of the American Society for Horticultural Science</i> , 2013, 48, 1283-1287.	0.5	2
96	Orange Peeling Technologies. <i>Recent Patents on Food, Nutrition &amp; Agriculture</i> , 2009, 1, 216-220.	0.5	2
97	InduãŁo de brotos laterais de mamoeiro ( <i>Carica papaya</i> L.). <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2005, 27, 185-187.	0.2	2
98	Vegetative propagation of <i>Campomanesia phaea</i> by the air-layering and grafting techniques. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 0, 56, .	0.9	2
99	Adventitious rooting and anatomical aspects of <i>Campomanesia phaea</i> stems. <i>Acta Scientiarum - Agronomy</i> , 0, 44, e53602.	0.6	2
100	Atividade respiratã³ria e produãŁo de etileno em laranja "Pãra"™ submetida a nãveis de processamento mãnimo e temperaturas de armazenamento. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2008, 30, 1155-1158.	0.2	1
101	Biometric characterization and tetrazolium test in <i>Campomanesia phaea</i> O. Berg. Landrum seeds. <i>Journal of Seed Science</i> , 0, 43, .	0.7	1
102	Tolerance of tomato to cadmium-induced stress: analyzing cultivars with different fruit colors. <i>Environmental Science and Pollution Research</i> , 2021, 28, 26172-26181.	2.7	1
103	ConservaãŁo de produto minimamente processado de goiabas 'Kumagai' e 'Pedro Sato'. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2009, 31, 847-855.	0.2	1
104	Processos de proteãŁo dos garfos na enxertia da mangueira. <i>Scientia Agricola</i> , 2000, 57, 105-108.	0.6	1
105	Tratamento tã©mico para controle da lanosidade em pãssegos 'Dourado-2' refrigerados. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 2007, 42, 1705-1713.	0.9	1
106	AvaliaãŁo de cultivares de berinjela em armazenamento refrigerado. <i>Scientia Agricola</i> , 1999, 56, 1045-1050.	0.6	1
107	AvaliaãŁo de frutos de laranjeira 'Pera' em funãŁo dos anelamentos de ramos em diferentes tã©pocas. <i>Scientia Agricola</i> , 1999, 56, 529-535.	0.6	1
108	Processamento mãnimo de tangor "Murcott"™: tipos de corte, sanificaãŁo e eliminaãŁo do excesso de lãquidos. <i>Brazilian Journal of Food Technology</i> , 2017, 20, .	0.8	1

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
109	Genetic diversity of cambuci [ <i>Campomanesia phaea</i> (O. Berg) Landrum] revealed by microsatellite markers. <i>Genetic Resources and Crop Evolution</i> , 2022, 69, 1557-1570.	0.8	1
110	Do chemical and nutritional compounds change during the storage of Jabuticaba ( <i>Plinia cauliflora</i> )?. <i>Australian Journal of Crop Science</i> , 2021, , 1471-1477.	0.1	1
111	GIBBERELIC ACID ON QUALITY OF ORNAMENTAL CUT KALE. <i>Acta Horticulturae</i> , 2007, , 403-408.	0.1	0
112	Respiratory activity and pigment metabolism in fresh-cut beet roots treated with citric acid. <i>Horticultura Brasileira</i> , 2008, 26, 520-523.	0.1	0
113	Eficácia da sanificação no processamento mínimo de laranja 'Pêra'. <i>Ciencia E Agrotecnologia</i> , 2009, 33, 1866-1870.	1.5	0
114	Tomato ( <i>Lycopersicon esculentum</i> P. Miller) compression due to "K" wood box closing. <i>Ciencia E Agrotecnologia</i> , 2010, 34, 746-750.	1.5	0
115	Duration of hydrothermal treatment and peeling of 'Murcott' tangor. <i>Scientia Agricola</i> , 2011, 68, 638-642.	0.6	0
116	INFLUENCE OF 1-MCP AND COLD STORAGE ON THE LYCOPENE CONTENT OF MINIMALLY PROCESSED 'PALUMA' AND 'PEDRO SATO' GUAVAS. <i>Acta Horticulturae</i> , 2012, , 277-280.	0.1	0
117	Produção e relação rãquis/cacho da bananeira 'Nanicão' em diferentes densidades e arranjos de plantio. <i>Pesquisa Agropecuária Brasileira</i> , 2000, 35, 1759-1764.	0.9	0
118	Dynamics of gas levels inside packages containing minimally processed Pera orange. <i>Food Science and Technology</i> , 2012, 32, 742-746.	0.8	0
119	Microrganismo endofíticos para conservação de produtos hortícolas. <i>Research, Society and Development</i> , 2022, 11, e28111225761.	0.0	0
120	Orange peeling technologies. <i>Recent Patents on Food, Nutrition &amp; Agriculture</i> , 2009, 1, 216-20.	0.5	0