

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	Microrganismo endofíticos para conservaĂŁo de produtos hortĂcolas. Research, Society and Development, 2022, 11, e28111225761.	0.0	0
2	Genetic diversity of cambuci [<i>Campomanesia phaea</i> (O. Berg) Landrum] revealed by microsatellite markers. Genetic Resources and Crop Evolution, 2022, 69, 1557-1570.	0.8	1
3	Occurrence of early softening in papaya due to specific cell wall-related changes. Scientia Horticulturae, 2022, 297, 110915.	1.7	3
4	Chemical composition, bioactive compounds, and perspectives for the industrial formulation of health products from uvaia (<i>Eugenia pyriformis</i> Cambess Ă Myrtaceae): A comprehensive review. Journal of Food Composition and Analysis, 2022, 109, 104500.	1.9	12
5	Domestic cooking practices influence the carotenoid and tocopherol content in colored cauliflower. Food Chemistry, 2021, 340, 127901.	4.2	17
6	Tolerance of tomato to cadmium-induced stress: analyzing cultivars with different fruit colors. Environmental Science and Pollution Research, 2021, 28, 26172-26181.	2.7	1
7	Classical Food Quality Attributes and the Metabolic Profile of Cambuci, a Native Brazilian Atlantic Rainforest Fruit. Molecules, 2021, 26, 3613.	1.7	6
8	Do chemical and nutritional compounds change during the storage of Jabuticaba (<i>Plinia cauliflora</i>)?. Australian Journal of Crop Science, 2021, , 1471-1477.	0.1	1
9	Volatile Compounds and Physicochemical Quality of Four Jabuticabas (<i>Plinia</i> sp.). Molecules, 2020, 25, 4543.	1.7	15
10	Quality of ĂOso GrandeĂ™ strawberries is affected by O ₂ , CO ₂ and N ₂ O concentrations during controlled atmosphere storage. Bragantia, 2019, 78, 274-283.	1.3	6
11	Volatile Compounds Determined by SPME-GC, Bioactive Compounds, In Vitro Antioxidant Capacity and Physicochemical Characteristics of Four Native Fruits from South America. Plant Foods for Human Nutrition, 2019, 74, 358-363.	1.4	11
12	Aroma and soluble solid contents of the uvaiaĂ™ a native Atlantic rainforest fruitĂ™ are negatively affected by early harvest. Journal of Food Biochemistry, 2019, 43, e12881.	1.2	8
13	Chemical composition, nutritional value and bioactive compounds in six uvaia accessions. Food Chemistry, 2019, 294, 547-556.	4.2	29
14	Combined application of ethylene and 1-methylcyclopropene on ripening and volatile compound production of 'Golden' papaya. Postharvest Biology and Technology, 2019, 151, 160-169.	2.9	28
15	<i>Plinia trunciflora</i> and <i>Plinia cauliflora</i> : two species rich in bioactive compounds, terpenes, and minerals. Journal of Food Measurement and Characterization, 2019, 13, 921-931.	1.6	7
16	New insights about cadmium impacts on tomato: Plant acclimation, nutritional changes, fruit quality and yield. Food and Energy Security, 2018, 7, e00131.	2.0	31
17	Characteristics of the fruits of two uvaia populations grown in SalesĂpolis, SP, Brazil. Revista Brasileira De Fruticultura, 2018, 40, .	0.2	13
18	Cambuci: a native fruit from the Brazilian Atlantic forest showed nutraceutical characteristics. Revista Brasileira De Fruticultura, 2018, 40, .	0.2	10

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
19	Effect of 1-MCP and low-temperature storage on postharvest conservation of camu-camu. <i>Acta Physiologiae Plantarum</i> , 2018, 40, 1.	1.0	3
20	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
21	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
22	Physicochemical variability of cambuci fruit (<i>Campomanesia phaea</i>) from the same orchard, from different locations and at different ripening stages. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 2017, 97, 526-535.	1.7	15
23	First Report of <i>Colletotrichum theobromicola</i> Causing Anthracnose Leaf and Twig Spot in Cambuci (<i>Campomanesia phaea</i>) in Brazil. <i>Plant Disease</i> , 2017, 101, 506-506.	0.7	5
24	MEASURING COLOR HUE IN "SUNRISE SOLO" PAPAYA USING A FLATBED SCANNER. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2017, 39, .	0.2	3
25	Processamento manual de tangor "Murcott": tipos de corte, sanificação e eliminação do excesso de líquidos. <i>Brazilian Journal of Food Technology</i> , 2017, 20, .	0.8	1
26	Beneficiamento pós-colheita de lima Ácida 'Tahiti' afeta sua qualidade e conservação. <i>Ciencia Rural</i> , 2016, 46, 184-190.	0.3	4
27	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
28	Características físico-químicas de cebolinhas comum e europeia. <i>Brazilian Journal of Food Technology</i> , 2015, 18, 293-298.	0.8	6
29	PONTO DE COLHEITA E QUALIDADE DE GOIABAS "KUMAGAI" E "PALUMA". <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2015, 37, 64-72.	0.2	14
30	Sanificação e eliminação do excesso de líquidos em laranja 'Pêra' minimamente processada. <i>Brazilian Journal of Food Technology</i> , 2015, 18, 85-92.	0.8	3
31	The harvesting system affects the quality and conservation of the "Tahiti" acid lime. <i>Scientia Horticulturae</i> , 2013, 155, 72-77.	1.7	8
32	Ponto de colheita e maturação de frutos de camu-camu colhidos em diferentes estádios. <i>Pesquisa Agropecuária Brasileira</i> , 2013, 48, 605-612.	0.9	21
33	Aplicação de 1-metilciclopropeno associado ao etileno para minimizar seus efeitos na inibição do amadurecimento do mamão 'golden'. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2013, 35, 384-390.	0.2	4
34	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
35	Storage of "Oso Grande" Strawberries in Controlled Atmosphere Containing Nitrous Oxide (N ₂ O). <i>Hortscience: A Publication of the American Society for Horticultural Science</i> , 2013, 48, 1283-1287.	0.5	2
36	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

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
37	Oxidative processes during 'Golden' papaya fruit ripening. Brazilian Journal of Plant Physiology, 2012, 24, 85-94.	0.5	17
38	Armazenamento refrigerado de morango submetido a altas concentrações de CO ₂ . Horticultura Brasileira, 2012, 30, 688-694.	0.1	10
39	Dynamics of gas levels inside packages containing minimally processed Pera orange. Food Science and Technology, 2012, 32, 742-746.	0.8	0
40	Duration of hydrothermal treatment and peeling of 'Murcott' tangor. Scientia Agricola, 2011, 68, 638-642.	0.6	0
41	Recobrimento de goiabas com filmes proteicos e de quitosana. Bragantia, 2011, 70, 216-221.	1.3	17
42	Atmosfera modificada em laranja 'Pêra' minimamente processada. Bragantia, 2011, 70, 664-671.	1.3	14
43	Altas concentrações de oxigênio favorecem a conservação de morango 'Oso Grande'. Revista Brasileira De Fruticultura, 2011, 33, 1074-1083.	0.2	2
44	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
45	Injúrias mecânicas e seus efeitos na qualidade de mamões golden. Revista Brasileira De Fruticultura, 2010, 32, 682-691.	0.2	18
46	Atividade respiratória e aspectos microbiológicos de cultivares de batatas minimamente processadas e armazenadas em diferentes temperaturas. Ciencia Rural, 2010, 40, 208-212.	0.3	2
47	Estádios de maturação de goiabas 'Kumagai' e 'Pedro Sato' para o processamento manual. Ciencia Rural, 2010, 40, 37-43.	0.3	5
48	Tomato (<i>Lycopersicon esculentum</i> P. Miller) compression due to "K" wood box closing. Ciencia E Agrotecnologia, 2010, 34, 746-750.	1.5	0
49	Characterization and occurrence of early softening disorder in 'golden' papaya fruits. Revista Brasileira De Fruticultura, 2010, 32, 1261-1266.	0.2	4
50	Controle do amadurecimento de goiabas 'Kumagai' tratadas com 1-metilciclopropeno. Revista Brasileira De Fruticultura, 2009, 31, 687-692.	0.2	15
51	Descascamento de laranja 'Pêra' em função da duração do tratamento hidrotérmico. Ciencia Rural, 2009, 39, 1857-1863.	0.3	2
52	Eficácia da sanificação no processamento manual de laranja 'Pêra'. Ciencia E Agrotecnologia, 2009, 33, 1866-1870.	1.5	0
53	Ethylene action blockade and cold storage affect ripening of 'Golden' papaya fruit. Acta Physiologiae Plantarum, 2009, 31, 1165-1173.	1.0	9
54	POSTHARVEST CHARACTERISTICS AND TREATMENTS TO OVERCOME LATEX EXUDED FROM CUT FLOWERS OF LOTUS. Acta Horticulturae, 2009, , 671-678.	0.1	4

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
55	ConservaÃ§Ã£o de produto minimamente processado de goiabas 'Kumagai' e 'Pedro Sato'. Revista Brasileira De Fruticultura, 2009, 31, 847-855.	0.2	1
56	Orange Peeling Technologies. Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture, 2009, 1, 216-220.	0.5	2
57	Orange peeling technologies. Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture, 2009, 1, 216-20.	0.5	0
58	Vegetable crops deformation assays for package height definition: a new approach. Ciencia E Agrotecnologia, 2008, 32, 180-185.	1.5	2
59	Respiratory activity and pigment metabolism in fresh-cut beet roots treated with citric acid. Horticultura Brasileira, 2008, 26, 520-523.	0.1	0
60	Atividade respiratÃ³ria e produÃ§Ã£o de etileno em laranja â€˜PÃ³raâ€™ submetida a nÃveis de processamento mÃnimo e temperaturas de armazenamento. Revista Brasileira De Fruticultura, 2008, 30, 1155-1158.	0.2	1
61	Hydrothermal treatment favors peeling of 'Pera' sweet orange fruit and does not alter quality. Scientia Agricola, 2008, 65, 151-156.	0.6	10
62	AlterÃ§Ã£o do metabolismo respiratÃ³rio em rabanetes minimamente processados. Ciencia Rural, 2007, 37, 565-568.	0.3	5
63	GIBBERELLIC ACID ON QUALITY OF ORNAMENTAL CUT KALE. Acta Horticulturae, 2007, , 403-408.	0.1	0
64	Danos de frio e qualidade de frutas cÃtricas tratadas termicamente e armazenadas sob refrigeraÃ§Ã£o. Revista Brasileira De Fruticultura, 2007, 29, 233-238.	0.2	7
65	InfluÃªncia do intervalo entre a colheita e a aplicaÃ§Ã£o do 1-metilciclopropeno no controle do amadurecimento de mamÃ£o. Revista Brasileira De Fruticultura, 2007, 29, 456-459.	0.2	9
66	Efeito da aplicaÃ§Ã£o de etileno na qualidade pÃs-colheita de frutos de pimentÃo vermelhos e amarelos. Horticultura Brasileira, 2007, 25, 590-593.	0.1	3
67	Tratamento tÃ©rmico para controle da lanosidade em pÃssegos 'Dourado-2' refrigerados. Pesquisa Agropecuaria Brasileira, 2007, 42, 1705-1713.	0.9	1
68	DeterminaÃ§Ã£o da microflora em rabanetes minimamente processados. Horticultura Brasileira, 2006, 24, 75-78.	0.1	5
69	Armazenamento refrigerado de beterraba minimamente processada em diferentes tipos de corte. Ciencia Rural, 2006, 36, 263-270.	0.3	12
70	Maturity indexes for 'Kumagai' and 'Paluma' guavas. Revista Brasileira De Fruticultura, 2006, 28, 176-179.	0.2	35
71	Efeitos de tratamentos tÃ©rmicos aplicados sobre frutas cÃtricas armazenadas sob refrigeraÃ§Ã£o. Ciencia Rural, 2006, 36, 1388-1396.	0.3	9
72	Ripening and quality of 'Golden' papaya fruit harvested at different maturity stages. Brazilian Journal of Plant Physiology, 2006, 18, 389-396.	0.5	69

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
73	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
74	Fresh-cut radish using different cut types and storage temperatures. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 2006, 40, 149-154.	2.9	56
75	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
76	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
77	Delay of ripening of 'Pedro Sato' guava with 1-methylcyclopropene. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 2005, 35, 303-308.	2.9	89
78	Preservation of cold-stored guavas influenced by package materials. <i>Packaging Technology and Science</i> , 2005, 18, 71-76.	1.3	8
79	Quality of minimally processed beet roots stored in different temperatures. <i>Brazilian Archives of Biology and Technology</i> , 2005, 48, 503-510.	0.5	20
80	Temperature-related changes in respiration and Q10 coefficient of Guava. <i>Scientia Agricola</i> , 2005, 62, 458-463.	0.6	32
81	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
82	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
83	Conservation of 'Pedro Sato' guavas under treatment with 1-methylcyclopropene. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 2005, 40, 433-440.	0.9	16
84	Indução de brotos laterais de mamoeiro (<i>Carica papaya</i> L.). <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2005, 27, 185-187.	0.2	2
85	Índices para avaliar qualidade pós-colheita de goiabas em diferentes estádios de maturação. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 2004, 39, 139-145.	0.9	52
86	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
87	Aspectos fisiológicos e microbiológicos de beterrabas minimamente processadas. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 2004, 39, 1027-1032.	0.9	15
88	Estádios de maturação e qualidade pós-colheita de goiabas 'Pedro Sato'. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2004, 26, 29-31.	0.2	29
89	Conservação de melão rendilhado minimamente processado sob atmosfera modificada ativa. <i>Food Science and Technology</i> , 2004, 24, 53-58.	0.8	12
90	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

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
91	Intermittent warming in 'Tahiti' lime treated with an ethylene inhibitor. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 2003, 29, 195-203.	2.9	29
92	Intermittent warming of 'Tahiti' lime to prevent chilling injury during cold storage. <i>Scientia Agricola</i> , 2003, 60, 729-734.	0.6	9
93	Shelf life of custard apple treated with 1-methylcyclopropene: an antagonist to the ethylene action. <i>Brazilian Archives of Biology and Technology</i> , 2003, 46, 115-120.	0.5	16
94	Conservação de goiabas tratadas com emulsões de cera de carnaúba. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2003, 25, 401-405.	0.2	39
95	Participação do custo da embalagem na composição do custo de produção e do preço de atacado do tomate de mesa. <i>Horticultura Brasileira</i> , 2003, 21, 719-721.	0.1	2
96	Conservação refrigerada de lima ácida 'Tahiti': uso de 1-metilciclopropeno, ácido giberélico e cera. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2003, 25, 406-409.	0.2	13
97	Armazenamento refrigerado de limões 'Siciliano' tratados com etileno. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2003, 25, 45-48.	0.2	23
98	Temperatura de armazenamento e tipo de corte para melão minimamente processado. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2003, 25, 74-76.	0.2	13
99	Conservação de cenouras 'Brasília' tratadas com cera. <i>Horticultura Brasileira</i> , 2003, 21, 597-600.	0.1	6
100	Qualidade de melão minimamente processado armazenado em atmosfera modificada passiva. <i>Horticultura Brasileira</i> , 2003, 21, 655-659.	0.1	9
101	Temperatura de armazenamento de tangores 'Murcote' minimamente processados. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2003, 25, 535-536.	0.2	5
102	Comportamento da beterraba minimamente processada em diferentes espessuras de corte. <i>Horticultura Brasileira</i> , 2003, 21, 623-626.	0.1	19
103	Avaliação da compressão em hortaliças e frutas e seu emprego na determinação do limite físico da altura da embalagem de comercialização. <i>Horticultura Brasileira</i> , 2003, 21, 704-707.	0.1	5
104	Cold storage of 'Tahiti' lime treated with 1-methylcyclopropene. <i>Scientia Agricola</i> , 2003, 60, 785-788.	0.6	13
105	Shelf life of peaches treated with 1-methylcyclopropene. <i>Scientia Agricola</i> , 2002, 59, 69-72.	0.6	29
106	Amadurecimento e senescência de mamão com 1-metilciclopropeno. <i>Scientia Agricola</i> , 2002, 59, 303-308.	0.6	51
107	Alterações anatômicas 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
108	Inibição do amadurecimento de abacate com 1-metilciclopropeno. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 2002, 37, 895-901.	0.9	12

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
109	Evaluation of plastic packages for guava refrigerated preservation. Packaging Technology and Science, 2001, 14, 11-19.	1.3	24
110	Sensorial Characteristics of "Kumagai" Guavas submitted to Passive Modified Atmospheres for Fresh Produce. Journal of Plastic Film and Sheeting, 2001, 17, 6-21.	1.3	7
111	Comportamento de duas cultivares de pessegueiro com interenxerto da ameixeira 'Januária'. Pesquisa Agropecuaria Brasileira, 2000, 35, 757-765.	0.9	10
112	Métodos de proteção de enxerto na produção de mudas de mangueira, abacateiro e nogueira-macadâmia. Pesquisa Agropecuaria Brasileira, 2000, 35, 1985-1990.	0.9	5
113	Processos de proteção dos garfos na enxertia da mangueira. Scientia Agricola, 2000, 57, 105-108.	0.6	1
114	Produção e relação raiz/cacho da bananeira 'Nanicão' em diferentes densidades e arranjos de plantio. Pesquisa Agropecuaria Brasileira, 2000, 35, 1759-1764.	0.9	0
115	Embalagens plásticas para pêssegos "flordaprince"™ refrigerados. Scientia Agricola, 1999, 56, 843-850.	0.6	5
116	Avaliação de cultivares de berinjela em armazenamento refrigerado. Scientia Agricola, 1999, 56, 1045-1050.	0.6	1
117	Avaliação de frutos de laranja 'Pera' em função dos anelamentos de ramos em diferentes épocas. Scientia Agricola, 1999, 56, 529-535.	0.6	1
118	Biometric characterization and tetrazolium test in Campomanesia phaea O. Berg. Landrum seeds. Journal of Seed Science, 0, 43, .	0.7	1
119	Vegetative propagation of Campomanesia phaea by the air-layering and grafting techniques. Pesquisa Agropecuaria Brasileira, 0, 56, .	0.9	2
120	Adventitious rooting and anatomical aspects of Campomanesia phaea stems. Acta Scientiarum - Agronomy, 0, 44, e53602.	0.6	2