

## **Veröffentlichungen in praxisorientierten Zeitschriften (von 2017 bis 2007)**

Klein, N.; Prunier, C.; Neuwald, D. A. 2017 INTERPOMA 2016: viel Neues rund um den Apfel. Besseres Obst, p. 23-25.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2017 Interpoma 2016. Gartenbau Profi 1/17, p. 18-19.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Bottling, S. 2016 Weniger Energie fürs Lager. BW Agrar. 44: 21

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 2: Aktive Frostschutzmaßnahmen. Besseres Obst, p. 14-18.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Hart, L.; Neuwald, D.A. 2016 Nur gesunde Früchte für den Kälteschlaf. BW Agrar. 38: 28-29

Spuhler, M.; Neuwald, D. A.; 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Streif, J. 2016 Reife für die Ernte. BW Agrar 35: 17

Neuwald, D. A.; Wünsche, J.N.; Vollmar, B.; Spuhler, M. 2016 Beeren und Steinobst längerfrisch halten mit geeigneter Technik kurzzeitige Lagerung von Weichobst möglich. Poma Magazin für den erfolgreich Obstbau, p. 23-25.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Sonnentag, S.; Prunier, C.; D.; Wünsche, J.N. 2016 Lagereigenschaften der Sorten Galante® für den biologischen Anbau. Öko-Obstbau, p. 14-16.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015 Energiesparende Lagerverfahren. Öko-Obstbau, p. 4-6.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015: Zwei vielversprechende Sorten für den Bio-Anbau Lagerfähigkeit von ‚Natyra‘ und ‚Galant‘. Öko-Obstbau, p. 7-9.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Kitemann, D., 2014: Obstlagerung: Beeren sind keine Äpfel! Allgäuer Bauernblatt, p. 36-37.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D. A. 2014: Gehört die Zukunft der Kernobstlagerung wirklich nur dynamisch geregelten CA-Lagersystemen? Obstbau, v. 8, p. 439-442.

Kitemann, D. 2014: Startklar für die Lagersaison. Vor der Einlagerung neuer Früchte stehen Wartungsmaßnahmen an. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 2, p.4 - 8.

Kitemann, D. 2013: Kernobstlagerung: Bedeutung und Steuerung der Luftfeuchtigkeit. Obstbau, v. 10, p. 554-557.

Kitemann, D., 2013: Äpfel und Birnen-Richtige Lagerung im Haushalt. Unser Garten, v. 9, p. 172 - 173.

Neuwald, D. A., 2013: Beeren lagern - nicht einfach. BW Agrar. Stuttgart, p.18.

Kitemann, D., Streif J, Neuwald, D. A., 2013: Einsatz von SmartFresh Lagerung mit Hohem Energiesparpotenzial. Besseres Obst. Wien, p.12 - 15, 2013.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2013: MCP hilft bei der Lagerung Positive Effekte auf Haltbarkeit und Fruchtqualität feststellbar. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 8, p.16 - 19.

Kitemann, D., Wippich Andarade, C. A., Neuwald, D. A., 2013: Optimierung der Lagerung zum Abbau von Glasigkeit bei 'Fuji'. Gartenbau Profi. Berlin, p.16 - 17.

Kitemann, D., 2013: Start in neue Lagersaison – Arbeitskalender Obstbau im August. BW Agrar. Stuttgart, v. 31, p.18 .

Kittemann, D., Neuwald, D. A., Wippich Andrade, C. A., 2012: Glasigkeit bei 'Fuji'-Optimierung der Lagerung. Obstbau, 10: 533 – 534.

Streif, J., Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2012: Obstlagerung: So können sie Energie sparen. LANDfreund. 10: 26-28.

Kittemann, D., 2012: SmartFresh-Was gibt es dabei zu beachten. Besseres Obst. 9: 10-12.

Neuwald, D. A., Streif J., Kittemann, D., Weber, A., 2012: Conservação da qualidade devido aos avanços nas técnicas de armazenamento. Jornal da Fruta. 4: 19 – 21.

Neuwald, D. A., Vollmar, B., Kittemann, D., 2012: Economia de energia durante o armazenamento de frutas. Jornal da Fruta, Lages. 2: 21 - 23.

Kittemann, D., 2011: Apfelernte und Lagerung 2011-Tipps und Hinweise für eine erfolgreiche Lagersaison. Obstbau. 10: 541-543.

Kittemann, D., 2011: Lagerung im häuslichen Bereich. Obst und Garten. September: 337-339.

Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2011: Energie sparen bei der Lagerung. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg:. August: 14-17.

Streif, J., 2011: Äußere und innere Kohlendioxid-Schäden. European Fruit Magazine. 6: 8-10.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Schalenbräune (scald); EFM- European Fruit Magazin. 2: 06-07.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Stippigkeit (bitter pit) und Lentizellenflecken (lenticel blotch pit); EFM- European Fruit Magazin. 1: 06-07.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Glasigkeit (water core); EFM- European Fruit Magazin. 12: 12-13.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung; EFM-European Fruit Magazin. 12: 11.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Weitere Ergebnisse zur Apfellagerung Energieeinsparung durch Einsatz von SmartFresh. Monatsschrift-Magazin für den Gartenbau-Profi, Bonn: 452 – 454.

Streif, J., 2010: So vermeiden Sie Verluste durch Lagerkrankheiten bei Äpfeln. Kleinbrennerei, n. 9: 7-9.

Streif, J., 2010: Pilzbefall droht auch noch im Obstlager. BWagrar. 39: 39.

Jehle, S., Streif, J., Wünsche, J., 2010: `Santana`: Lassen sich Lagerprobleme vermeiden? Obstbau. 8: 439-441.

Streif, J., 2010: Obst-Lagertechnik im Klein- und Mittelbetrieb. 50 Jahre Arbeitskreis Erwerbsobstbau Göppingen e.V: 35-37.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2010: Kanzi und Mairac: Wann ernten und wie lagern? POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg: 9 – 12.

Kitemann, D., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Obstlagerung: Runter mit dem Energieaufwand. Besseres Obst, Wien. 8: 15-18.

Kitemann, D. ; Neuwald, D. A.; Streif J . 2010: Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung. Besseres Obst, Wien. 6: 20.

Kitemann D., Neuwald D., Streif, J., 2010: Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung, EFM- European Fruit Magazin. 6: 20-23.

Streif, J., 2009: Kirschen und Zwetschgen: Lagerung verlängert die Saison. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 12-15.

Kittermann, D., 2009: MCP hält Äpfel länger Frisch. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 8-11.

Streif, J. 2009: Fortschritte in der Lagertechnik verbessern die Haltbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln (Polnisch). Sad Nowoczesny. 9: 7-11.

Streif, J., 2009: Wann Kanzi ernten und wie lagern? Obstblatt. August-September. 12-14.

Streif, J., 2009: Entwicklungen in der Steinobstlagerung. 35. Steinobstseminar Ahrweiler, Sammelbandband. 61-66.

Streif, J., 2009: Physiologische Krankheiten bei Kernobst – Aussehen, Auftreten, Abwehr. 29. Bundes-Kernobstseminar Oppenheim, Sammelband. 19-22.

Kittermann, D., 2009: Früchte mit Mängeln taugen nicht fürs Lager, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt. 176: 24-25.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2009: Energieeinsparung durch den Einsatz von SmartFresh bei der Apfellagerung (Ergebnisse aus einem Praxisversuch). Obstbau: 498-501.

Streif J., McCormick, R. J. ; Neuwald, D. A., 2008: Halbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln durch Fortschritte in der Lagertechnik verbessern: ULO pur, mit DCA oder MCP?. Besseres Obst, Wien, 2008/8: 10-12.

Kittermann, D., 2008: Gegen Lagerprobleme kann man was tun. Badische Bauern Zeitung. 42: 18-19.

Kittermann, D., 2008: Lager – kein Sanatorium für schlechte Früchte. BW-Agrar 41, Jg. 175: 16-17.

Streif, J., 2008: Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Obst und Garten. 7: 250-253.

Streif, J., Kittermann, D., 2007: Langzeitlagerung von Äpfeln. Monatsschrift. 8: 474-477.

Streif, J., Kitemann D., 2007: Damit Äpfel länger topfit bleiben. Badische Bauern Zeitung. 43: 19-20.

Streif, J.; Kitemann, D., 2007: Mit neuer Lagertechnik halten Äpfel länger. BW Agrar-Schwäbischer Bauer, 42, Jg.59: 21-22.

Kitemann D., 2007: Rote Farbe ist nicht das einzige Indiz für die reife, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt, 174:26.

Streif, J., 2007: Aktuelles zur Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Besseres Obst. 7: 22-24.

## **Wissenschaftlichen Veröffentlichungen (von 2015 - 2007)**

Hendges, M.V.; Steffens, C.A.; Amarantes, C.V.T.; Neuwald, D. A.; Brackmann, A. 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Revista Caatinga, v. 29, p. 283-289.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 231-236.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 355-358.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: New apple storage technologies can reduce energy usage and improve storage live. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 184-187.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 254-256.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: Storability of 'Galant ® and 'Natyra': Two new apple cultivars for organic fruit production. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2015: Effects of 1-MCP treatment in combination with ethylene on storage behavior and fruit ripening of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 459-464.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Spuhler, M., Rux, G., Linke, M., Geyer, M. 2015: Optimized air flow in commercial CA storage room for apples *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 403-408.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: Ripening of 'Alexander Lucas' pears following regular atmosphere with or without 1-MCP treatment compared to controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1094, p. 593-599.

Kitemann, D., McCormick, R.J., Neuwald, D.A. 2015: Effect of high temperature and 1-MCP application or dynamic controlled atmosphere on energy saving during apples storage. *European Journal of Horticultural Science*, v. 80, n. 1, p. 33-38.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Espindola, B.P., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: 1-MCP treatment increases internal browning disorders in 'Alexander Lucas' pears storage under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 511-518.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., Linke, M., Rux, G., Geyer, M. 2015: Studies on the optimization of air flows in apple storage rooms. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 603-608.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples during CA storage - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 711-716.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> Postharvest internal browning CA storage of 'Santana' apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 597-602.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2015: Internal browning in Kanzi ® apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1079, p. 409-414.

Neuwald, D.A., Sestari, I., Kitemann, D., Streif, J., Weber, A., Brackmann, A. 2014: Ermöglichen Mineralstoffanalysen eine Prognose der Fleischbräune-Anfälligkeit im CA-Lager bei der Apfelsorte 'Braeburn' unter mitteleuropäischen Anbaubedingung? (Can Mineral Analysis be used as a tool to predict 'Braeburn' Browning Disorders (BBD) in Apple in commercial controlled atmosphere (CA) storage in Central Europe?) Der Erwerbsobstbau, v. 56, p. 35-41.

Harb, J., Saleh, O., Kitemann, D., Neuwald, D.A., Hoffmann, T., Schwab, W. 2013: Correlation between changes in polyphenol composition of peels and incidence of CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples as influenced by controlled atmosphere storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 61, p. 3624-3630.

Harb, J., Saleh, O.; Kitemann, D., Neuwald, D. A., Frank, W., Reski, R., 2013: Upregulation of polyphenol-related genes prevents 'skin burning' of well-colored 'Cameo' apples stored under stressful controlled atmosphere conditions. Postharvest Biology and Technology, v. 77: 121 – 127.

Streif, J., 2012: Spezielle Verfahren der CA- / MA-Lagerung. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL: 129-132.

Streif, J., 2012: Dynamischen CA-Lagerung (DCA bzw. DCS und ILOS). In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL.: 111-113.



Streif, J., 2012: Lagerung von Obst. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBBL: 43-54.

Bangerth, F. K., Song, J., Streif, J., 2012: Physiological impacts of fruit ripening and storage conditions on aroma volatile formation in apple and strawberry fruit: A review. HortScience, v. 47, n.1: 4 – 10.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Harb J., Saleh, O., Hoffmann, T., Frank, W., Schwab, W. Reski, R., Weber, A.: 2012: Efeito da coloracao na colheita e atmosfera controlada no desenvolvimento de dano de CO<sub>2</sub> na epiderme de maca 'Cameo'. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 22, 2012, Bento Goncalvez. CD-ROMM. Bento Goncalvez: EMBRAPA: 1413-1416.

Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Apple ripening determined by conventional methods and the 'NSure' genetic assay. Acta Horticulturae, v. 934, p. 871-875.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Commercial apple CA storage temperature regimes with 1-MCP (SmartFresh TM): Benefits and Risiks. Acta Horticulturae, v. 934: 263-270.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif J., Wippich Andarade, C. A., 2012: Watercore dissipation in 'Fuji' apples by postharvest temperature condition treatments. Acta Horticulturae, v. 934: 1097-1102.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Streif, J., Khraiwesh, B., 2011: Treatments that suppress ethylene production or ethylene action modify ADH and AAT gene expression and aroma-related enzyme activities in 'Delbar Estivale' apple: consequences for the aroma profiles of fruit. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, v. 86, n. 2: 182-188, 2011.

Steffens, C. A., Brackmann, A., Neuwald, D. A., Amarante, C. V. T., 2011: Armazenamento refrigerado de maçãs 'Gala' tratadas com aminoetoxivinilglicina, ethephon e 1-Mtilciclopropeno. Revista Brasileira de Armazenamento, v. 36: p. 39-45.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: A case study: Potential energy savings using 1-MCP with 'Gala' apples in commercial CA storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 323-326.

Harb, J., Khraiwesh, B., Streif, J., Reski, R., Frank, W., 2010: Characterization of blueberry monodehydroascorbate reductase gene and changes in levels of ascorbic acid and the antioxidative capacity of water soluble antioxidants upon storage of fruits under various conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 125, n. 3: 390-395.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Can the use of 1-MCP be a way to save energy in commercial CA storage of apples?. In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Wippich Andarade, C. A., Jacomino, A. P., Streif J., Neuwald, D. A., 2010: Dissipação de pingo-de-mel e relação com o conteúdo de açúcares durante o armazenamento de maçã Fuji . In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2010: Fruit Starch Degradation Patterns in Apples Cultivars On-Tree and Off-Tree at Different Holding Temperatures. *Acta Horticulturae*, v. 858: 263-266.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: GRAS (Generally Recognized As Safe) Methods as a Possible Control of Postharvest Fungal Diseases in Sweet Cherry. *Acta Horticulturae*, v. 858: 363-368.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Khraiwesh, B., Streif, J., 2010: Ethylene suppression modify gene expression and activity of aroma volatile-related enzymes in 'Delbard Estivale' apples. *Acta Horticulturae*, v. 858: 131-136.

Wang, R., McCormick, R., Xuan, H., Streif, J., 2010: Distribution of sugar and organic acid components within the KOB heritage apple cultivar collection. *Acta Horticulturae*, v. 858: 89-97.

Streif, J., 2010: Ripening management and postharvest fruit quality. *Acta Horticulturae* , v. 858: 121-129.

Mc Cormick, R., Kitemann, D., Streif, J., 2010: Consumer Preferences for `Elstar` Apples at Different Ripeness Stages Treated with 1-MCP, *Acta Horticulturae* , v. 858: 99-103.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D., McCormick, R., Xuan, H., 2009: Pre- and Post-harvest Management of Fruit Quality, Ripening and Senescence, *Acta Horticulturae*, v. 877: 55-68.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: Influence of Calcium on fruit firmness and cell wall degrading enzyme activity in 'Elstar` Apples During Storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1037-1043.

Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Changes in absorbic acid content of Elstar and Jonagold apples treated pre- and postharvest with ripening inhibitors. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1275-1279.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Methods for bitter pit prediction in Fuji and Braeburn apples. *Ciência Rural*, v. 39: 1032-1038.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Brackmann, A., Saquet, A. A., Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., 2009: Effect of ultra low oxygen storage and postharvest treatments on quality of 'Fuyu' Persimmon. *Acta Horticulturae*, v. 833: 221-226.

Neuwald, D. A., Streif, J., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Quality of 'Fuyu' Persimmon during modified atmosphere storage. *Acta Horticulturae*, v. 833: 227-232, 2009.

Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Sestari, I., Sautter, C. K., 2009: Persimmon production and commercialization in Brazil: an overview. *Acta Horticulturae*, v. 833: 51-56.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Previsão de bitter pit em maçãs por meio da infiltração de  $Mg^{2+}$  e da aplicação de ethephon nos frutos. *Ciência Rural*, v. 39: 2203-2206.

Sautter, C. K., Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Rizzatti, M. R., Malmann, C. A., Brackmann, A., 2009: Effect of postharvest elicitors on 'Fuyu' persimmon quality during cold storage. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 124-127.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif, J., 2009: Watercore dissipation in 'Fuji' apples at different holding temperatures. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 120-123.

Neuwald, D. A., McCormick, R. J., Kitemann, D., Streif, J., 2007: The chlorophyll fluorescence behaviour of 'Braeburn' apples under different CO<sub>2</sub> stress treatments at-harvest. In: COST action 924 - Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders, 2008, Bologna - Italy. Proceedings of the International Congress. Bologna: CRIOF - Faculty of Agriculture - University of Bologna: 290-293.

McCormick, R. and Streif, J., 2008: International Conference on Ripening Regulation and Postharvest Fruit Quality. *Chronica Horticulturae*, v. 48: 35-36.

Streif, J. and Saquet, A.A., 2008: Fermentative metabolism in 'Jonagold' under CA storage. *European Journal of Horticultural Science*, v.73: 43-46.

Giehl, R. F. H., Neuwald, D. A., Sestari, I., Weber, A., Brackmann, A., 2008: Tamanho e ponto de maturação influenciam a qualidade de caqui Fuyu armazenado em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 76-81.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Sautter, C. K., Brackmann, A., 2008: Manutenção da qualidade de caqui Fuyu através do armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 68-75.

Kittemann, D., McCormick, R., Streif, J., 2008: Influence of 1-MCP timing on the ripening behaviour of Elstar apples after storage. *Acta Hort.* 796: 155-160.

Neuwald, D. A., Kittemann, D., Streif, J., 2008: Possible Prediction of Physiological Storage Disorders in 'Braeburn' Apples Comparing Fruit of Different Orchards. *Acta Horticulturae*, v. 796: 211-216.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Weber, A., Brackmann, A., 2008: CA Affects Juiciness in Peaches Due to an Earlier Post-Storage Ethylene Production. *Acta Horticulturae*, v. 796: 185-189.

Streif, J., 2008: Effect of AVG on harvest date, storage and economic return of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 796: 161-165.

Streif, J., McCormick, R., 2008: Stem end russet browning of 'Cox's orange Pippin' apples, an undesired side effect from the application of 1-MCP. *Acta Horticulturae*, v. 796: 125-128.

Harb, J., Streif, J. and Bangerth, F., 2008: Aroma volatiles of apples as influenced by ripening and storage procedures. *Acta. Hort.* 796: 93-103.

Brackmann, A., Weber, A., Pinto, J. A. V., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2008: Manutenção da qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' e 'Galaxy' sob armazenamento em atmosfera controlada. *Ciência Rural*, v. 38: 2478-2484.

Harb, J., Wawuet, A.A., Bisharat, R., Streif, J., 2008: Changes in volatile constituents of blackcurrants (*Ribes nigrum* L. cv. 'Titania') following controlled atmosphere storage. *Postharvest Biology and Technology*, v. 47, n. 3: 271 – 279.

Cooper, T., Gargiullo, A., Streif, J., Retamales, J., 2007: Effects of Calcium Applications on softening of 'Hayward' Kiwifruit. *Acta Horticulturae*, v. 753: 297-304.

Sestari, I., Brackmann, A., Benedetti, M., Neuwald, D. A., 2007: Pré-resfriamento e imersão pós-colheita de maçãs 'Gala' em soluções de cloreto de cálcio e boro. *Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia (Uruguaiana)*, v. 14: 107-118.

Brackmann, A., Pinto, J. A. V., Weber, A., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2007: Indução da perda de massa fresca e a ocorrência de distúrbios fisiológicos em maçãs 'Royal Gala' durante o armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 32: 87-92.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Brackmann, A., Streif, J., 2007: Avaliação do estresse induzido por altas concentrações de CO<sub>2</sub> em maçã, através do método de fluorescência de clorofilas. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 192-198.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Neuwald, D. A., Helwein, A. B., Brackmann, A., 2007: Amadurecimento e desenvolvimento de dano pelo frio em tomates 'Monte Carlo' tratado com 1-Metilciclopropeno. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 218-225.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Streif, J., Brackmann, A., 2007: Relação entre parâmetros de qualidade e índices de maturação na colheita com a incidência de "bitter pit" em maçãs 'Gala' após o armazenamento. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 307-312.

Neuwald, D. A., Sautter, C. K., Oliveira, V. R. de, Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Weber, A., Saquet, A. A., Brackmann, A., 2007: Análise sensorial de caqui 'Fuyu' armazenado em atmosfera controlada. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 1495-1502.

## **Veröffentlichungen in praxisorientierten Zeitschriften (von 2017 bis 2007)**

Klein, N.; Prunier, C.; Neuwald, D. A. 2017 INTERPOMA 2016: viel Neues rund um den Apfel. Besseres Obst, p. 23-25.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2017 Interpoma 2016. Gartenbau Profi 1/17, p. 18-19.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Bottling, S. 2016 Weniger Energie fürs Lager. BW Agrar. 44: 21

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 2: Aktive Frostschutzmaßnahmen. Besseres Obst, p. 14-18.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Hart, L.; Neuwald, D.A. 2016 Nur gesunde Früchte für den Kälteschlaf. BW Agrar. 38: 28-29

Spuhler, M.; Neuwald, D. A.; 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Streif, J. 2016 Reife für die Ernte. BW Agrar 35: 17

Neuwald, D. A.; Wünsche, J.N.; Vollmar, B.; Spuhler, M. 2016 Beeren und Steinobst längerfrisch halten mit geeigneter Technik kurzzeitige Lagerung von Weichobst möglich. Poma Magazin für den erfolgreich Obstbau, p. 23-25.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Sonnentag, S.; Prunier, C.; D.; Wünsche, J.N. 2016 Lagereigenschaften der Sorten Galante® für den biologischen Anbau. Öko-Obstbau, p. 14-16.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015 Energiesparende Lagerverfahren. Öko-Obstbau, p. 4-6.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015: Zwei vielversprechende Sorten für den Bio-Anbau Lagerfähigkeit von ‚Natyra‘ und ‚Galant‘. Öko-Obstbau, p. 7-9.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Kitemann, D., 2014: Obstlagerung: Beeren sind keine Äpfel! Allgäuer Bauernblatt, p. 36-37.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D. A. 2014: Gehört die Zukunft der Kernobstlagerung wirklich nur dynamisch geregelten CA-Lagersystemen? Obstbau, v. 8, p. 439-442.

Kitemann, D. 2014: Startklar für die Lagersaison. Vor der Einlagerung neuer Früchte stehen Wartungsmaßnahmen an. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 2, p.4 - 8.

Kitemann, D. 2013: Kernobstlagerung: Bedeutung und Steuerung der Luftfeuchtigkeit. Obstbau, v. 10, p. 554-557.

Kitemann, D., 2013: Äpfel und Birnen-Richtige Lagerung im Haushalt. Unser Garten, v. 9, p. 172 - 173.

Neuwald, D. A., 2013: Beeren lagern - nicht einfach. BW Agrar. Stuttgart, p.18.

Kitemann, D., Streif J, Neuwald, D. A., 2013: Einsatz von SmartFresh Lagerung mit Hohem Energiesparpotenzial. Besseres Obst. Wien, p.12 - 15, 2013.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2013: MCP hilft bei der Lagerung Positive Effekte auf Haltbarkeit und Fruchtqualität feststellbar. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 8, p.16 - 19.

Kitemann, D., Wippich Andarade, C. A., Neuwald, D. A., 2013: Optimierung der Lagerung zum Abbau von Glasigkeit bei 'Fuji'. Gartenbau Profi. Berlin, p.16 - 17.

Kitemann, D., 2013: Start in neue Lagersaison – Arbeitskalender Obstbau im August. BW Agrar. Stuttgart, v. 31, p.18 .



Kittemann, D., Neuwald, D. A., Wippich Andrade, C. A., 2012: Glasigkeit bei 'Fuji'-Optimierung der Lagerung. Obstbau, 10: 533 – 534.

Streif, J., Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2012: Obstlagerung: So können sie Energie sparen. LANDfreund. 10: 26-28.

Kittemann, D., 2012: SmartFresh-Was gibt es dabei zu beachten. Besseres Obst. 9: 10-12.

Neuwald, D. A., Streif J., Kittemann, D., Weber, A., 2012: Conservação da qualidade devido aos avanços nas técnicas de armazenamento. Jornal da Fruta. 4: 19 – 21.

Neuwald, D. A., Vollmar, B., Kittemann, D., 2012: Economia de energia durante o armazenamento de frutas. Jornal da Fruta, Lages. 2: 21 - 23.

Kittemann, D., 2011: Apfelernte und Lagerung 2011-Tipps und Hinweise für eine erfolgreiche Lagersaison. Obstbau. 10: 541-543.

Kittemann, D., 2011: Lagerung im häuslichen Bereich. Obst und Garten. September: 337-339.

Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2011: Energie sparen bei der Lagerung. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg:. August: 14-17.

Streif, J., 2011: Äußere und innere Kohlendioxid-Schäden. European Fruit Magazine. 6: 8-10.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Schalenbräune (scald); EFM- European Fruit Magazin. 2: 06-07.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Stippigkeit (bitter pit) und Lentizellenflecken (lenticel blotch pit); EFM- European Fruit Magazin. 1: 06-07.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Glasigkeit (water core); EFM- European Fruit Magazin. 12: 12-13.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung; EFM-European Fruit Magazin. 12: 11.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Weitere Ergebnisse zur Apfellagerung Energieeinsparung durch Einsatz von SmartFresh. Monatsschrift-Magazin für den Gartenbau-Profi, Bonn: 452 – 454.

Streif, J., 2010: So vermeiden Sie Verluste durch Lagerkrankheiten bei Äpfeln. Kleinbrennerei, n. 9: 7-9.

Streif, J., 2010: Pilzbefall droht auch noch im Obstlager. BWagrar. 39: 39.

Jehle, S., Streif, J., Wünsche, J., 2010: `Santana`: Lassen sich Lagerprobleme vermeiden? Obstbau. 8: 439-441.

Streif, J., 2010: Obst-Lagertechnik im Klein- und Mittelbetrieb. 50 Jahre Arbeitskreis Erwerbsobstbau Göppingen e.V: 35-37.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2010: Kanzi und Mairac: Wann ernten und wie lagern? POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg: 9 – 12.

Kitemann, D., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Obstlagerung: Runter mit dem Energieaufwand. Besseres Obst, Wien. 8: 15-18.

Kitemann, D. ; Neuwald, D. A.; Streif J . 2010: Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung. Besseres Obst, Wien. 6: 20.

Kitemann D., Neuwald D., Streif, J., 2010: Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung, EFM- European Fruit Magazin. 6: 20-23.

Streif, J., 2009: Kirschen und Zwetschgen: Lagerung verlängert die Saison. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 12-15.

Kittermann, D., 2009: MCP hält Äpfel länger Frisch. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 8-11.

Streif, J. 2009: Fortschritte in der Lagertechnik verbessern die Haltbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln (Polnisch). Sad Nowoczesny. 9: 7-11.

Streif, J., 2009: Wann Kanzi ernten und wie lagern? Obstblatt. August-September. 12-14.

Streif, J., 2009: Entwicklungen in der Steinobstlagerung. 35. Steinobstseminar Ahrweiler, Sammelbandband. 61-66.

Streif, J., 2009: Physiologische Krankheiten bei Kernobst – Aussehen, Auftreten, Abwehr. 29. Bundes-Kernobstseminar Oppenheim, Sammelband. 19-22.

Kittermann, D., 2009: Früchte mit Mängeln taugen nicht fürs Lager, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt. 176: 24-25.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2009: Energieeinsparung durch den Einsatz von SmartFresh bei der Apfellagerung (Ergebnisse aus einem Praxisversuch). Obstbau: 498-501.

Streif J., McCormick, R. J. ; Neuwald, D. A., 2008: Halbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln durch Fortschritte in der Lagertechnik verbessern: ULO pur, mit DCA oder MCP?. Besseres Obst, Wien, 2008/8: 10-12.

Kittermann, D., 2008: Gegen Lagerprobleme kann man was tun. Badische Bauern Zeitung. 42: 18-19.

Kittermann, D., 2008: Lager – kein Sanatorium für schlechte Früchte. BW-Agrar 41, Jg. 175: 16-17.

Streif, J., 2008: Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Obst und Garten. 7: 250-253.

Streif, J., Kittermann, D., 2007: Langzeitlagerung von Äpfeln. Monatsschrift. 8: 474-477.

Streif, J., Kitemann D., 2007: Damit Äpfel länger topfit bleiben. Badische Bauern Zeitung. 43: 19-20.

Streif, J.; Kitemann, D., 2007: Mit neuer Lagertechnik halten Äpfel länger. BW Agrar-Schwäbischer Bauer, 42, Jg.59: 21-22.

Kitemann D., 2007: Rote Farbe ist nicht das einzige Indiz für die reife, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt, 174:26.

Streif, J., 2007: Aktuelles zur Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Besseres Obst. 7: 22-24.

## **Wissenschaftlichen Veröffentlichungen (von 2015 - 2007)**

Hendges, M.V.; Steffens, C.A.; Amarantes, C.V.T.; Neuwald, D. A.; Brackmann, A. 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Revista Caatinga, v. 29, p. 283-289.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 231-236.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 355-358.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: New apple storage technologies can reduce energy usage and improve storage live. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 184-187.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 254-256.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: Storability of 'Galant ® and 'Natyra': Two new apple cultivars for organic fruit production. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2015: Effects of 1-MCP treatment in combination with ethylene on storage behavior and fruit ripening of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 459-464.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Spuhler, M., Rux, G., Linke, M., Geyer, M. 2015: Optimized air flow in commercial CA storage room for apples *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 403-408.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: Ripening of 'Alexander Lucas' pears following regular atmosphere with or without 1-MCP treatment compared to controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1094, p. 593-599.

Kitemann, D., McCormick, R.J., Neuwald, D.A. 2015: Effect of high temperature and 1-MCP application or dynamic controlled atmosphere on energy saving during apples storage. *European Journal of Horticultural Science*, v. 80, n. 1, p. 33-38.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Espindola, B.P., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: 1-MCP treatment increases internal browning disorders in 'Alexander Lucas' pears storage under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 511-518.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., Linke, M., Rux, G., Geyer, M. 2015: Studies on the optimization of air flows in apple storage rooms. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 603-608.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples during CA storage - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 711-716.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> Postharvest internal browning CA storage of 'Santana' apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 597-602.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2015: Internal browning in Kanzi ® apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1079, p. 409-414.

Neuwald, D.A., Sestari, I., Kitemann, D., Streif, J., Weber, A., Brackmann, A. 2014: Ermöglichen Mineralstoffanalysen eine Prognose der Fleischbräune-Anfälligkeit im CA-Lager bei der Apfelsorte 'Braeburn' unter mitteleuropäischen Anbaubedingung? (Can Mineral Analysis be used as a tool to predict 'Braeburn' Browning Disorders (BBD) in Apple in commercial controlled atmosphere (CA) storage in Central Europe?) Der Erwerbsobstbau, v. 56, p. 35-41.

Harb, J., Saleh, O., Kitemann, D., Neuwald, D.A., Hoffmann, T., Schwab, W. 2013: Correlation between changes in polyphenol composition of peels and incidence of CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples as influenced by controlled atmosphere storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 61, p. 3624-3630.

Harb, J., Saleh, O.; Kitemann, D., Neuwald, D. A., Frank, W., Reski, R., 2013: Upregulation of polyphenol-related genes prevents 'skin burning' of well-colored 'Cameo' apples stored under stressful controlled atmosphere conditions. Postharvest Biology and Technology, v. 77: 121 – 127.

Streif, J., 2012: Spezielle Verfahren der CA- / MA-Lagerung. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL: 129-132.

Streif, J., 2012: Dynamischen CA-Lagerung (DCA bzw. DCS und ILOS). In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL,: 111-113.

Streif, J., 2012: Lagerung von Obst. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBBL: 43-54.

Bangerth, F. K., Song, J., Streif, J., 2012: Physiological impacts of fruit ripening and storage conditions on aroma volatile formation in apple and strawberry fruit: A review. HortScience, v. 47, n.1: 4 – 10.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Harb J., Saleh, O., Hoffmann, T., Frank, W., Schwab, W. Reski, R., Weber, A.: 2012: Efeito da coloracao na colheita e atmosfera controlada no desenvolvimento de dano de CO<sub>2</sub> na epiderme de maca 'Cameo'. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 22, 2012, Bento Goncalvez. CD-ROMM. Bento Goncalvez: EMBRAPA: 1413-1416.

Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Apple ripening determined by conventional methods and the 'NSure' genetic assay. Acta Horticulturae, v. 934, p. 871-875.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Commercial apple CA storage temperature regimes with 1-MCP (SmartFresh TM): Benefits and Risiks. Acta Horticulturae, v. 934: 263-270.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif J., Wippich Andarade, C. A., 2012: Watercore dissipation in 'Fuji' apples by postharvest temperature condition treatments. Acta Horticulturae, v. 934: 1097-1102.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Streif, J., Khraiwesh, B., 2011: Treatments that suppress ethylene production or ethylene action modify ADH and AAT gene expression and aroma-related enzyme activities in 'Delbar Estivale' apple: consequences for the aroma profiles of fruit. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, v. 86, n. 2: 182-188, 2011.

Steffens, C. A., Brackmann, A., Neuwald, D. A., Amarante, C. V. T., 2011: Armazenamento refrigerado de maçãs 'Gala' tratadas com aminoetoxivinilglicina, ethephon e 1-Mtilciclopropeno. Revista Brasileira de Armazenamento, v. 36: p. 39-45.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: A case study: Potential energy savings using 1-MCP with 'Gala' apples in commercial CA storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 323-326.

Harb, J., Khraiwesh, B., Streif, J., Reski, R., Frank, W., 2010: Characterization of blueberry monodehydroascorbate reductase gene and changes in levels of ascorbic acid and the antioxidative capacity of water soluble antioxidants upon storage of fruits under various conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 125, n. 3: 390-395.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Can the use of 1-MCP be a way to save energy in commercial CA storage of apples?. In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Wippich Andarade, C. A., Jacomino, A. P., Streif J., Neuwald, D. A., 2010: Dissipação de pingo-de-mel e relação com o conteúdo de açúcares durante o armazenamento de maçã Fuji . In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2010: Fruit Starch Degradation Patterns in Apples Cultivars On-Tree and Off-Tree at Different Holding Temperatures. *Acta Horticulturae*, v. 858: 263-266.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: GRAS (Generally Recognized As Safe) Methods as a Possible Control of Postharvest Fungal Diseases in Sweet Cherry. *Acta Horticulturae*, v. 858: 363-368.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Khraiwesh, B., Streif, J., 2010: Ethylene suppression modify gene expression and activity of aroma volatile-related enzymes in 'Delbard Estivale' apples. *Acta Horticulturae*, v. 858: 131-136.

Wang, R., McCormick, R., Xuan, H., Streif, J., 2010: Distribution of sugar and organic acid components within the KOB heritage apple cultivar collection. *Acta Horticulturae*, v. 858: 89-97.



Streif, J., 2010: Ripening management and postharvest fruit quality. *Acta Horticulturae* , v. 858: 121-129.

Mc Cormick, R., Kitzemann, D., Streif, J., 2010: Consumer Preferences for `Elstar` Apples at Different Ripeness Stages Treated with 1-MCP, *Acta Horticulturae* , v. 858: 99-103.

Streif, J., Kitzemann, D., Neuwald, D., McCormick, R., Xuan, H., 2009: Pre- and Post-harvest Management of Fruit Quality, Ripening and Senescence, *Acta Horticulturae*, v. 877: 55-68.

Kitzemann, D., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: Influence of Calcium on fruit firmness and cell wall degrading enzyme activity in 'Elstar` Apples During Storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1037-1043.

Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Changes in absorbic acid content of Elstar and Jonagold apples treated pre- and postharvest with ripening inhibitors. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1275-1279.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Methods for bitter pit prediction in Fuji and Braeburn apples. *Ciência Rural*, v. 39: 1032-1038.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Brackmann, A., Saquet, A. A., Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., 2009: Effect of ultra low oxygen storage and postharvest treatments on quality of 'Fuyu' Persimmon. *Acta Horticulturae*, v. 833: 221-226.

Neuwald, D. A., Streif, J., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Quality of 'Fuyu' Persimmon during modified atmosphere storage. *Acta Horticulturae*, v. 833: 227-232, 2009.

Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Sestari, I., Sautter, C. K., 2009: Persimmon production and commercialization in Brazil: an overview. *Acta Horticulturae*, v. 833: 51-56.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Previsão de bitter pit em maçãs por meio da infiltração de  $Mg^{2+}$  e da aplicação de ethephon nos frutos. *Ciência Rural*, v. 39: 2203-2206.

Sautter, C. K., Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Rizzatti, M. R., Malmann, C. A., Brackmann, A., 2009: Effect of postharvest elicitors on 'Fuyu' persimmon quality during cold storage. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 124-127.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif, J., 2009: Watercore dissipation in 'Fuji' apples at different holding temperatures. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 120-123.

Neuwald, D. A., McCormick, R. J., Kitemann, D., Streif, J., 2007: The chlorophyll fluorescence behaviour of 'Braeburn' apples under different CO<sub>2</sub> stress treatments at-harvest. In: COST action 924 - Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders, 2008, Bologna - Italy. Proceedings of the International Congress. Bologna: CRIOF - Faculty of Agriculture - University of Bologna: 290-293.

McCormick, R. and Streif, J., 2008: International Conference on Ripening Regulation and Postharvest Fruit Quality. *Chronica Horticulturae*, v. 48: 35-36.

Streif, J. and Saquet, A.A., 2008: Fermentative metabolism in 'Jonagold' under CA storage. *European Journal of Horticultural Science*, v.73: 43-46.

Giehl, R. F. H., Neuwald, D. A., Sestari, I., Weber, A., Brackmann, A., 2008: Tamanho e ponto de maturação influenciam a qualidade de caqui Fuyu armazenado em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 76-81.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Sautter, C. K., Brackmann, A., 2008: Manutenção da qualidade de caqui Fuyu através do armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 68-75.

Kittemann, D., McCormick, R., Streif, J., 2008: Influence of 1-MCP timing on the ripening behaviour of Elstar apples after storage. *Acta Hort.* 796: 155-160.

Neuwald, D. A., Kittemann, D., Streif, J., 2008: Possible Prediction of Physiological Storage Disorders in 'Braeburn' Apples Comparing Fruit of Different Orchards. *Acta Horticulturae*, v. 796: 211-216.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Weber, A., Brackmann, A., 2008: CA Affects Juiciness in Peaches Due to an Earlier Post-Storage Ethylene Production. *Acta Horticulturae*, v. 796: 185-189.

Streif, J., 2008: Effect of AVG on harvest date, storage and economic return of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 796: 161-165.

Streif, J., McCormick, R., 2008: Stem end russet browning of 'Cox's orange Pippin' apples, an undesired side effect from the application of 1-MCP. *Acta Horticulturae*, v. 796: 125-128.

Harb, J., Streif, J. and Bangerth, F., 2008: Aroma volatiles of apples as influenced by ripening and storage procedures. *Acta Hort.* 796: 93-103.

Brackmann, A., Weber, A., Pinto, J. A. V., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2008: Manutenção da qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' e 'Galaxy' sob armazenamento em atmosfera controlada. *Ciência Rural*, v. 38: 2478-2484.

Harb, J., Wawuet, A.A., Bisharat, R., Streif, J., 2008: Changes in volatile constituents of blackcurrants (*Ribes nigrum* L. cv. 'Titania') following controlled atmosphere storage. *Postharvest Biology and Technology*, v. 47, n. 3: 271 – 279.

Cooper, T., Gargiullo, A., Streif, J., Retamales, J., 2007: Effects of Calcium Applications on softening of 'Hayward' Kiwifruit. *Acta Horticulturae*, v. 753: 297-304.

Sestari, I., Brackmann, A., Benedetti, M., Neuwald, D. A., 2007: Pré-resfriamento e imersão pós-colheita de maçãs 'Gala' em soluções de cloreto de cálcio e boro. *Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia (Uruguaiana)*, v. 14: 107-118.

Brackmann, A., Pinto, J. A. V., Weber, A., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2007: Indução da perda de massa fresca e a ocorrência de distúrbios fisiológicos em maçãs 'Royal Gala' durante o armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 32: 87-92.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Brackmann, A., Streif, J., 2007: Avaliação do estresse induzido por altas concentrações de CO<sub>2</sub> em maçã, através do método de fluorescência de clorofilas. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 192-198.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Neuwald, D. A., Helwein, A. B., Brackmann, A., 2007: Amadurecimento e desenvolvimento de dano pelo frio em tomates 'Monte Carlo' tratado com 1-Metilciclopropeno. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 218-225.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Streif, J., Brackmann, A., 2007: Relação entre parâmetros de qualidade e índices de maturação na colheita com a incidência de "bitter pit" em maçãs 'Gala' após o armazenamento. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 307-312.

Neuwald, D. A., Sautter, C. K., Oliveira, V. R. de, Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Weber, A., Saquet, A. A., Brackmann, A., 2007: Análise sensorial de caqui 'Fuyu' armazenado em atmosfera controlada. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 1495-1502.

## **Veröffentlichungen in praxisorientierten Zeitschriften (von 2017 bis 2007)**

Klein, N.; Prunier, C.; Neuwald, D. A. 2017 INTERPOMA 2016: viel Neues rund um den Apfel. Besseres Obst, p. 23-25.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2017 Interpoma 2016. Gartenbau Profi 1/17, p. 18-19.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Bottling, S. 2016 Weniger Energie fürs Lager. BW Agrar. 44: 21

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 2: Aktive Frostschutzmaßnahmen. Besseres Obst, p. 14-18.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Hart, L.; Neuwald, D.A. 2016 Nur gesunde Früchte für den Kälteschlaf. BW Agrar. 38: 28-29

Spuhler, M.; Neuwald, D. A.; 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Streif, J. 2016 Reife für die Ernte. BW Agrar 35: 17

Neuwald, D. A.; Wünsche, J.N.; Vollmar, B.; Spuhler, M. 2016 Beeren und Steinobst längerfrisch halten mit geeigneter Technik kurzzeitige Lagerung von Weichobst möglich. Poma Magazin für den erfolgreich Obstbau, p. 23-25.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Sonnentag, S.; Prunier, C.; D.; Wünsche, J.N. 2016 Lagereigenschaften der Sorten Galante® für den biologischen Anbau. Öko-Obstbau, p. 14-16.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015 Energiesparende Lagerverfahren. Öko-Obstbau, p. 4-6.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015: Zwei vielversprechende Sorten für den Bio-Anbau Lagerfähigkeit von ‚Natyra‘ und ‚Galant‘. Öko-Obstbau, p. 7-9.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Kitemann, D., 2014: Obstlagerung: Beeren sind keine Äpfel! Allgäuer Bauernblatt, p. 36-37.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D. A. 2014: Gehört die Zukunft der Kernobstlagerung wirklich nur dynamisch geregelten CA-Lagersystemen? Obstbau, v. 8, p. 439-442.

Kitemann, D. 2014: Startklar für die Lagersaison. Vor der Einlagerung neuer Früchte stehen Wartungsmaßnahmen an. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 2, p.4 - 8.

Kitemann, D. 2013: Kernobstlagerung: Bedeutung und Steuerung der Luftfeuchtigkeit. Obstbau, v. 10, p. 554-557.

Kitemann, D., 2013: Äpfel und Birnen-Richtige Lagerung im Haushalt. Unser Garten, v. 9, p. 172 - 173.

Neuwald, D. A., 2013: Beeren lagern - nicht einfach. BW Agrar. Stuttgart, p.18.

Kitemann, D., Streif J, Neuwald, D. A., 2013: Einsatz von SmartFresh Lagerung mit Hohem Energiesparpotenzial. Besseres Obst. Wien, p.12 - 15, 2013.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2013: MCP hilft bei der Lagerung Positive Effekte auf Haltbarkeit und Fruchtqualität feststellbar. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 8, p.16 - 19.

Kitemann, D., Wippich Andarade, C. A., Neuwald, D. A., 2013: Optimierung der Lagerung zum Abbau von Glasigkeit bei 'Fuji'. Gartenbau Profi. Berlin, p.16 - 17.

Kitemann, D., 2013: Start in neue Lagersaison – Arbeitskalender Obstbau im August. BW Agrar. Stuttgart, v. 31, p.18 .

Kittemann, D., Neuwald, D. A., Wippich Andrade, C. A., 2012: Glasigkeit bei 'Fuji'-Optimierung der Lagerung. Obstbau, 10: 533 – 534.

Streif, J., Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2012: Obstlagerung: So können sie Energie sparen. LANDfreund. 10: 26-28.

Kittemann, D., 2012: SmartFresh-Was gibt es dabei zu beachten. Besseres Obst. 9: 10-12.

Neuwald, D. A., Streif J., Kittemann, D., Weber, A., 2012: Conservação da qualidade devido aos avanços nas técnicas de armazenamento. Jornal da Fruta. 4: 19 – 21.

Neuwald, D. A., Vollmar, B., Kittemann, D., 2012: Economia de energia durante o armazenamento de frutas. Jornal da Fruta, Lages. 2: 21 - 23.

Kittemann, D., 2011: Apfelernte und Lagerung 2011-Tipps und Hinweise für eine erfolgreiche Lagersaison. Obstbau. 10: 541-543.

Kittemann, D., 2011: Lagerung im häuslichen Bereich. Obst und Garten. September: 337-339.

Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2011: Energie sparen bei der Lagerung. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg:. August: 14-17.

Streif, J., 2011: Äußere und innere Kohlendioxid-Schäden. European Fruit Magazine. 6: 8-10.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Schalenbräune (scald); EFM- European Fruit Magazin. 2: 06-07.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Stippigkeit (bitter pit) und Lentizellenflecken (lenticel blotch pit); EFM- European Fruit Magazin. 1: 06-07.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Glasigkeit (water core); EFM- European Fruit Magazin. 12: 12-13.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung; EFM-European Fruit Magazin. 12: 11.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Weitere Ergebnisse zur Apfellaagerung Energieeinsparung durch Einsatz von SmartFresh. Monatsschrift-Magazin für den Gartenbau-Profi, Bonn: 452 – 454.

Streif, J., 2010: So vermeiden Sie Verluste durch Lagerkrankheiten bei Äpfeln. Kleinbrennerei, n. 9: 7-9.

Streif, J., 2010: Pilzbefall droht auch noch im Obstlager. BWagrar. 39: 39.

Jehle, S., Streif, J., Wünsche, J., 2010: `Santana`: Lassen sich Lagerprobleme vermeiden? Obstbau. 8: 439-441.

Streif, J., 2010: Obst-Lagertechnik im Klein- und Mittelbetrieb. 50 Jahre Arbeitskreis Erwerbsobstbau Göppingen e.V: 35-37.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2010: Kanzi und Mairac: Wann ernten und wie lagern? POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg: 9 – 12.

Kitemann, D., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Obstlagerung: Runter mit dem Energieaufwand. Besseres Obst, Wien. 8: 15-18.

Kitemann, D. ; Neuwald, D. A.; Streif J . 2010: Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung. Besseres Obst, Wien. 6: 20.

Kitemann D., Neuwald D., Streif, J., 2010: Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung, EFM- European Fruit Magazin. 6: 20-23.

Streif, J., 2009: Kirschen und Zwetschgen: Lagerung verlängert die Saison. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 12-15.



Kittermann, D., 2009: MCP hält Äpfel länger Frisch. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 8-11.

Streif, J. 2009: Fortschritte in der Lagertechnik verbessern die Haltbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln (Polnisch). Sad Nowoczesny. 9: 7-11.

Streif, J., 2009: Wann Kanzi ernten und wie lagern? Obstblatt. August-September. 12-14.

Streif, J., 2009: Entwicklungen in der Steinobstlagerung. 35. Steinobstseminar Ahrweiler, Sammelbandband. 61-66.

Streif, J., 2009: Physiologische Krankheiten bei Kernobst – Aussehen, Auftreten, Abwehr. 29. Bundes-Kernobstseminar Oppenheim, Sammelband. 19-22.

Kittermann, D., 2009: Früchte mit Mängeln taugen nicht fürs Lager, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt. 176: 24-25.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2009: Energieeinsparung durch den Einsatz von SmartFresh bei der Apfellagerung (Ergebnisse aus einem Praxisversuch). Obstbau: 498-501.

Streif J., McCormick, R. J. ; Neuwald, D. A., 2008: Halbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln durch Fortschritte in der Lagertechnik verbessern: ULO pur, mit DCA oder MCP?. Besseres Obst, Wien, 2008/8: 10-12.

Kittermann, D., 2008: Gegen Lagerprobleme kann man was tun. Badische Bauern Zeitung. 42: 18-19.

Kittermann, D., 2008: Lager – kein Sanatorium für schlechte Früchte. BW-Agrar 41, Jg. 175: 16-17.

Streif, J., 2008: Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Obst und Garten. 7: 250-253.

Streif, J., Kittermann, D., 2007: Langzeitlagerung von Äpfeln. Monatsschrift. 8: 474-477.

Streif, J., Kitemann D., 2007: Damit Äpfel länger topfit bleiben. Badische Bauern Zeitung. 43: 19-20.

Streif, J.; Kitemann, D., 2007: Mit neuer Lagertechnik halten Äpfel länger. BW Agrar-Schwäbischer Bauer, 42, Jg.59: 21-22.

Kitemann D., 2007: Rote Farbe ist nicht das einzige Indiz für die reife, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt, 174:26.

Streif, J., 2007: Aktuelles zur Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Besseres Obst. 7: 22-24.

## **Wissenschaftlichen Veröffentlichungen (von 2015 - 2007)**

Hendges, M.V.; Steffens, C.A.; Amarantes, C.V.T.; Neuwald, D. A.; Brackmann, A. 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Revista Caatinga, v. 29, p. 283-289.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 231-236.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 355-358.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: New apple storage technologies can reduce energy usage and improve storage live. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 184-187.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 254-256.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: Storability of 'Galant ® and 'Natyra': Two new apple cultivars for organic fruit production. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2015: Effects of 1-MCP treatment in combination with ethylene on storage behavior and fruit ripening of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 459-464.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Spuhler, M., Rux, G., Linke, M., Geyer, M. 2015: Optimized air flow in commercial CA storage room for apples *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 403-408.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: Ripening of 'Alexander Lucas' pears following regular atmosphere with or without 1-MCP treatment compared to controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1094, p. 593-599.

Kitemann, D., McCormick, R.J., Neuwald, D.A. 2015: Effect of high temperature and 1-MCP application or dynamic controlled atmosphere on energy saving during apples storage. *European Journal of Horticultural Science*, v. 80, n. 1, p. 33-38.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Espindola, B.P., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: 1-MCP treatment increases internal browning disorders in 'Alexander Lucas' pears storage under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 511-518.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., Linke, M., Rux, G., Geyer, M. 2015: Studies on the optimization of air flows in apple storage rooms. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 603-608.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples during CA storage - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 711-716.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> Postharvest internal browning CA storage of 'Santana' apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 597-602.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2015: Internal browning in Kanzi ® apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1079, p. 409-414.

Neuwald, D.A., Sestari, I., Kitemann, D., Streif, J., Weber, A., Brackmann, A. 2014: Ermöglichen Mineralstoffanalysen eine Prognose der Fleischbräune-Anfälligkeit im CA-Lager bei der Apfelsorte 'Braeburn' unter mitteleuropäischen Anbaubedingung? (Can Mineral Analysis be used as a tool to predict 'Braeburn' Browning Disorders (BBD) in Apple in commercial controlled atmosphere (CA) storage in Central Europe?) Der Erwerbsobstbau, v. 56, p. 35-41.

Harb, J., Saleh, O., Kitemann, D., Neuwald, D.A., Hoffmann, T., Schwab, W. 2013: Correlation between changes in polyphenol composition of peels and incidence of CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples as influenced by controlled atmosphere storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 61, p. 3624-3630.

Harb, J., Saleh, O.; Kitemann, D., Neuwald, D. A., Frank, W., Reski, R., 2013: Upregulation of polyphenol-related genes prevents 'skin burning' of well-colored 'Cameo' apples stored under stressful controlled atmosphere conditions. Postharvest Biology and Technology, v. 77: 121 – 127.

Streif, J., 2012: Spezielle Verfahren der CA- / MA-Lagerung. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL: 129-132.

Streif, J., 2012: Dynamischen CA-Lagerung (DCA bzw. DCS und ILOS). In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL,: 111-113.

Streif, J., 2012: Lagerung von Obst. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBBL: 43-54.

Bangerth, F. K., Song, J., Streif, J., 2012: Physiological impacts of fruit ripening and storage conditions on aroma volatile formation in apple and strawberry fruit: A review. HortScience, v. 47, n.1: 4 – 10.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Harb J., Saleh, O., Hoffmann, T., Frank, W., Schwab, W. Reski, R., Weber, A.: 2012: Efeito da coloracao na colheita e atmosfera controlada no desenvolvimento de dano de CO<sub>2</sub> na epiderme de maca 'Cameo'. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 22, 2012, Bento Goncalvez. CD-ROMM. Bento Goncalvez: EMBRAPA: 1413-1416.

Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Apple ripening determined by conventional methods and the 'NSure' genetic assay. Acta Horticulturae, v. 934, p. 871-875.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Commercial apple CA storage temperature regimes with 1-MCP (SmartFresh TM): Benefits and Risiks. Acta Horticulturae, v. 934: 263-270.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif J., Wippich Andarade, C. A., 2012: Watercore dissipation in 'Fuji' apples by postharvest temperature condition treatments. Acta Horticulturae, v. 934: 1097-1102.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Streif, J., Khraiwesh, B., 2011: Treatments that suppress ethylene production or ethylene action modify ADH and AAT gene expression and aroma-related enzyme activities in 'Delbar Estivale' apple: consequences for the aroma profiles of fruit. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, v. 86, n. 2: 182-188, 2011.

Steffens, C. A., Brackmann, A., Neuwald, D. A., Amarante, C. V. T., 2011: Armazenamento refrigerado de maçãs 'Gala' tratadas com aminoetoxivinilglicina, ethephon e 1-Mtilciclopropeno. Revista Brasileira de Armazenamento, v. 36: p. 39-45.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: A case study: Potential energy savings using 1-MCP with 'Gala' apples in commercial CA storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 323-326.

Harb, J., Khraiwesh, B., Streif, J., Reski, R., Frank, W., 2010: Characterization of blueberry monodehydroascorbate reductase gene and changes in levels of ascorbic acid and the antioxidative capacity of water soluble antioxidants upon storage of fruits under various conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 125, n. 3: 390-395.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Can the use of 1-MCP be a way to save energy in commercial CA storage of apples?. In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Wippich Andarade, C. A., Jacomino, A. P., Streif J., Neuwald, D. A., 2010: Dissipação de pingo-de-mel e relação com o conteúdo de açúcares durante o armazenamento de maçã Fuji . In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2010: Fruit Starch Degradation Patterns in Apples Cultivars On-Tree and Off-Tree at Different Holding Temperatures. *Acta Horticulturae*, v. 858: 263-266.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: GRAS (Generally Recognized As Safe) Methods as a Possible Control of Postharvest Fungal Diseases in Sweet Cherry. *Acta Horticulturae*, v. 858: 363-368.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Khraiwesh, B., Streif, J., 2010: Ethylene suppression modify gene expression and activity of aroma volatile-related enzymes in 'Delbard Estivale' apples. *Acta Horticulturae*, v. 858: 131-136.

Wang, R., McCormick, R., Xuan, H., Streif, J., 2010: Distribution of sugar and organic acid components within the KOB heritage apple cultivar collection. *Acta Horticulturae*, v. 858: 89-97.

Streif, J., 2010: Ripening management and postharvest fruit quality. *Acta Horticulturae* , v. 858: 121-129.

Mc Cormick, R., Kitzemann, D., Streif, J., 2010: Consumer Preferences for `Elstar` Apples at Different Ripeness Stages Treated with 1-MCP, *Acta Horticulturae* , v. 858: 99-103.

Streif, J., Kitzemann, D., Neuwald, D., McCormick, R., Xuan, H., 2009: Pre- and Post-harvest Management of Fruit Quality, Ripening and Senescence, *Acta Horticulturae*, v. 877: 55-68.

Kitzemann, D., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: Influence of Calcium on fruit firmness and cell wall degrading enzyme activity in 'Elstar` Apples During Storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1037-1043.

Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Changes in absorbic acid content of Elstar and Jonagold apples treated pre- and postharvest with ripening inhibitors. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1275-1279.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Methods for bitter pit prediction in Fuji and Braeburn apples. *Ciência Rural*, v. 39: 1032-1038.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Brackmann, A., Saquet, A. A., Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., 2009: Effect of ultra low oxygen storage and postharvest treatments on quality of 'Fuyu' Persimmon. *Acta Horticulturae*, v. 833: 221-226.

Neuwald, D. A., Streif, J., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Quality of 'Fuyu' Persimmon during modified atmosphere storage. *Acta Horticulturae*, v. 833: 227-232, 2009.

Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Sestari, I., Sautter, C. K., 2009: Persimmon production and commercialization in Brazil: an overview. *Acta Horticulturae*, v. 833: 51-56.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Previsão de bitter pit em maçãs por meio da infiltração de  $Mg^{2+}$  e da aplicação de ethephon nos frutos. *Ciência Rural*, v. 39: 2203-2206.

Sautter, C. K., Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Rizzatti, M. R., Malmann, C. A., Brackmann, A., 2009: Effect of postharvest elicitors on 'Fuyu' persimmon quality during cold storage. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 124-127.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif, J., 2009: Watercore dissipation in 'Fuji' apples at different holding temperatures. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 120-123.

Neuwald, D. A., McCormick, R. J., Kitemann, D., Streif, J., 2007: The chlorophyll fluorescence behaviour of 'Braeburn' apples under different CO<sub>2</sub> stress treatments at-harvest. In: COST action 924 - Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders, 2008, Bologna - Italy. Proceedings of the International Congress. Bologna: CRIOF - Faculty of Agriculture - University of Bologna: 290-293.

McCormick, R. and Streif, J., 2008: International Conference on Ripening Regulation and Postharvest Fruit Quality. *Chronica Horticulturae*, v. 48: 35-36.

Streif, J. and Saquet, A.A., 2008: Fermentative metabolism in 'Jonagold' under CA storage. *European Journal of Horticultural Science*, v.73: 43-46.

Giehl, R. F. H., Neuwald, D. A., Sestari, I., Weber, A., Brackmann, A., 2008: Tamanho e ponto de maturação influenciam a qualidade de caqui Fuyu armazenado em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 76-81.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Sautter, C. K., Brackmann, A., 2008: Manutenção da qualidade de caqui Fuyu através do armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 68-75.



Kittemann, D., McCormick, R., Streif, J., 2008: Influence of 1-MCP timing on the ripening behaviour of Elstar apples after storage. *Acta Hort.* 796: 155-160.

Neuwald, D. A., Kittemann, D., Streif, J., 2008: Possible Prediction of Physiological Storage Disorders in 'Braeburn' Apples Comparing Fruit of Different Orchards. *Acta Horticulturae*, v. 796: 211-216.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Weber, A., Brackmann, A., 2008: CA Affects Juiciness in Peaches Due to an Earlier Post-Storage Ethylene Production. *Acta Horticulturae*, v. 796: 185-189.

Streif, J., 2008: Effect of AVG on harvest date, storage and economic return of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 796: 161-165.

Streif, J., McCormick, R., 2008: Stem end russet browning of 'Cox's orange Pippin' apples, an undesired side effect from the application of 1-MCP. *Acta Horticulturae*, v. 796: 125-128.

Harb, J., Streif, J. and Bangerth, F., 2008: Aroma volatiles of apples as influenced by ripening and storage procedures. *Acta. Hort.* 796: 93-103.

Brackmann, A., Weber, A., Pinto, J. A. V., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2008: Manutenção da qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' e 'Galaxy' sob armazenamento em atmosfera controlada. *Ciência Rural*, v. 38: 2478-2484.

Harb, J., Wawuet, A.A., Bisharat, R., Streif, J., 2008: Changes in volatile constituents of blackcurrants (*Ribes nigrum* L. cv. 'Titania') following controlled atmosphere storage. *Postharvest Biology and Technology*, v. 47, n. 3: 271 – 279.

Cooper, T., Gargiullo, A., Streif, J., Retamales, J., 2007: Effects of Calcium Applications on softening of 'Hayward' Kiwifruit. *Acta Horticulturae*, v. 753: 297-304.

Sestari, I., Brackmann, A., Benedetti, M., Neuwald, D. A., 2007: Pré-resfriamento e imersão pós-colheita de maçãs 'Gala' em soluções de cloreto de cálcio e boro. *Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia (Uruguaiana)*, v. 14: 107-118.

Brackmann, A., Pinto, J. A. V., Weber, A., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2007: Indução da perda de massa fresca e a ocorrência de distúrbios fisiológicos em maçãs 'Royal Gala' durante o armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 32: 87-92.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Brackmann, A., Streif, J., 2007: Avaliação do estresse induzido por altas concentrações de CO<sub>2</sub> em maçã, através do método de fluorescência de clorofilas. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 192-198.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Neuwald, D. A., Helwein, A. B., Brackmann, A., 2007: Amadurecimento e desenvolvimento de dano pelo frio em tomates 'Monte Carlo' tratado com 1-Metilciclopropeno. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 218-225.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Streif, J., Brackmann, A., 2007: Relação entre parâmetros de qualidade e índices de maturação na colheita com a incidência de "bitter pit" em maçãs 'Gala' após o armazenamento. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 307-312.

Neuwald, D. A., Sautter, C. K., Oliveira, V. R. de, Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Weber, A., Saquet, A. A., Brackmann, A., 2007: Análise sensorial de caqui 'Fuyu' armazenado em atmosfera controlada. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 1495-1502.

## **Veröffentlichungen in praxisorientierten Zeitschriften (von 2017 bis 2007)**

Klein, N.; Prunier, C.; Neuwald, D. A. 2017 INTERPOMA 2016: viel Neues rund um den Apfel. Besseres Obst, p. 23-25.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2017 Interpoma 2016. Gartenbau Profi 1/17, p. 18-19.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Bottling, S. 2016 Weniger Energie fürs Lager. BW Agrar. 44: 21

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 2: Aktive Frostschutzmaßnahmen. Besseres Obst, p. 14-18.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Hart, L.; Neuwald, D.A. 2016 Nur gesunde Früchte für den Kälteschlaf. BW Agrar. 38: 28-29

Spuhler, M.; Neuwald, D. A.; 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Streif, J. 2016 Reife für die Ernte. BW Agrar 35: 17

Neuwald, D. A.; Wünsche, J.N.; Vollmar, B.; Spuhler, M. 2016 Beeren und Steinobst längerfrisch halten mit geeigneter Technik kurzzeitige Lagerung von Weichobst möglich. Poma Magazin für den erfolgreich Obstbau, p. 23-25.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Sonnentag, S.; Prunier, C.; D.; Wünsche, J.N. 2016 Lagereigenschaften der Sorten Galante® für den biologischen Anbau. Öko-Obstbau, p. 14-16.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015 Energiesparende Lagerverfahren. Öko-Obstbau, p. 4-6.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015: Zwei vielversprechende Sorten für den Bio-Anbau Lagerfähigkeit von ‚Natyra‘ und ‚Galant‘. Öko-Obstbau, p. 7-9.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Kitemann, D., 2014: Obstlagerung: Beeren sind keine Äpfel! Allgäuer Bauernblatt, p. 36-37.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D. A. 2014: Gehört die Zukunft der Kernobstlagerung wirklich nur dynamisch geregelten CA-Lagersystemen? Obstbau, v. 8, p. 439-442.

Kitemann, D. 2014: Startklar für die Lagersaison. Vor der Einlagerung neuer Früchte stehen Wartungsmaßnahmen an. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 2, p.4 - 8.

Kitemann, D. 2013: Kernobstlagerung: Bedeutung und Steuerung der Luftfeuchtigkeit. Obstbau, v. 10, p. 554-557.

Kitemann, D., 2013: Äpfel und Birnen-Richtige Lagerung im Haushalt. Unser Garten, v. 9, p. 172 - 173.

Neuwald, D. A., 2013: Beeren lagern - nicht einfach. BW Agrar. Stuttgart, p.18.

Kitemann, D., Streif J, Neuwald, D. A., 2013: Einsatz von SmartFresh Lagerung mit Hohem Energiesparpotenzial. Besseres Obst. Wien, p.12 - 15, 2013.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2013: MCP hilft bei der Lagerung Positive Effekte auf Haltbarkeit und Fruchtqualität feststellbar. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 8, p.16 - 19.

Kitemann, D., Wippich Andarade, C. A., Neuwald, D. A., 2013: Optimierung der Lagerung zum Abbau von Glasigkeit bei 'Fuji'. Gartenbau Profi. Berlin, p.16 - 17.

Kitemann, D., 2013: Start in neue Lagersaison – Arbeitskalender Obstbau im August. BW Agrar. Stuttgart, v. 31, p.18 .

Kittermann, D., Neuwald, D. A., Wippich Andrade, C. A., 2012: Glasigkeit bei 'Fuji'-Optimierung der Lagerung. Obstbau, 10: 533 – 534.

Streif, J., Kittermann, D., Neuwald, D. A., 2012: Obstlagerung: So können sie Energie sparen. LANDfreund. 10: 26-28.

Kittermann, D., 2012: SmartFresh-Was gibt es dabei zu beachten. Besseres Obst. 9: 10-12.

Neuwald, D. A., Streif J., Kittermann, D., Weber, A., 2012: Conservação da qualidade devido aos avanços nas técnicas de armazenamento. Jornal da Fruta. 4: 19 – 21.

Neuwald, D. A., Vollmar, B., Kittermann, D., 2012: Economia de energia durante o armazenamento de frutas. Jornal da Fruta, Lages. 2: 21 - 23.

Kittermann, D., 2011: Apfelernte und Lagerung 2011-Tipps und Hinweise für eine erfolgreiche Lagersaison. Obstbau. 10: 541-543.

Kittermann, D., 2011: Lagerung im häuslichen Bereich. Obst und Garten. September: 337-339.

Kittermann, D., Neuwald, D. A., 2011: Energie sparen bei der Lagerung. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg:. August: 14-17.

Streif, J., 2011: Äußere und innere Kohlendioxid-Schäden. European Fruit Magazine. 6: 8-10.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Schalenbräune (scald); EFM- European Fruit Magazin. 2: 06-07.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Stippigkeit (bitter pit) und Lentizellenflecken (lenticel blotch pit); EFM- European Fruit Magazin. 1: 06-07.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Glasigkeit (water core); EFM- European Fruit Magazin. 12: 12-13.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung; EFM-European Fruit Magazin. 12: 11.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Weitere Ergebnisse zur Apfellaagerung Energieeinsparung durch Einsatz von SmartFresh. Monatsschrift-Magazin für den Gartenbau-Profi, Bonn: 452 – 454.

Streif, J., 2010: So vermeiden Sie Verluste durch Lagerkrankheiten bei Äpfeln. Kleinbrennerei, n. 9: 7-9.

Streif, J., 2010: Pilzbefall droht auch noch im Obstlager. BWagrar. 39: 39.

Jehle, S., Streif, J., Wünsche, J., 2010: `Santana`: Lassen sich Lagerprobleme vermeiden? Obstbau. 8: 439-441.

Streif, J., 2010: Obst-Lagertechnik im Klein- und Mittelbetrieb. 50 Jahre Arbeitskreis Erwerbsobstbau Göppingen e.V: 35-37.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2010: Kanzi und Mairac: Wann ernten und wie lagern? POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg: 9 – 12.

Kitemann, D., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Obstlagerung: Runter mit dem Energieaufwand. Besseres Obst, Wien. 8: 15-18.

Kitemann, D. ; Neuwald, D. A.; Streif J . 2010: Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung. Besseres Obst, Wien. 6: 20.

Kitemann D., Neuwald D., Streif, J., 2010: Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung, EFM- European Fruit Magazin. 6: 20-23.

Streif, J., 2009: Kirschen und Zwetschgen: Lagerung verlängert die Saison. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 12-15.

Kittermann, D., 2009: MCP hält Äpfel länger Frisch. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 8-11.

Streif, J. 2009: Fortschritte in der Lagertechnik verbessern die Haltbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln (Polnisch). Sad Nowoczesny. 9: 7-11.

Streif, J., 2009: Wann Kanzi ernten und wie lagern? Obstblatt. August-September. 12-14.

Streif, J., 2009: Entwicklungen in der Steinobstlagerung. 35. Steinobstseminar Ahrweiler, Sammelbandband. 61-66.

Streif, J., 2009: Physiologische Krankheiten bei Kernobst – Aussehen, Auftreten, Abwehr. 29. Bundes-Kernobstseminar Oppenheim, Sammelband. 19-22.

Kittermann, D., 2009: Früchte mit Mängeln taugen nicht fürs Lager, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt. 176: 24-25.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2009: Energieeinsparung durch den Einsatz von SmartFresh bei der Apfellagerung (Ergebnisse aus einem Praxisversuch). Obstbau: 498-501.

Streif J., McCormick, R. J. ; Neuwald, D. A., 2008: Halbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln durch Fortschritte in der Lagertechnik verbessern: ULO pur, mit DCA oder MCP?. Besseres Obst, Wien, 2008/8: 10-12.

Kittermann, D., 2008: Gegen Lagerprobleme kann man was tun. Badische Bauern Zeitung. 42: 18-19.

Kittermann, D., 2008: Lager – kein Sanatorium für schlechte Früchte. BW-Agrar 41, Jg. 175: 16-17.

Streif, J., 2008: Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Obst und Garten. 7: 250-253.

Streif, J., Kittermann, D., 2007: Langzeitlagerung von Äpfeln. Monatsschrift. 8: 474-477.

Streif, J., Kitemann D., 2007: Damit Äpfel länger topfit bleiben. Badische Bauern Zeitung. 43: 19-20.

Streif, J.; Kitemann, D., 2007: Mit neuer Lagertechnik halten Äpfel länger. BW Agrar-Schwäbischer Bauer, 42, Jg.59: 21-22.

Kitemann D., 2007: Rote Farbe ist nicht das einzige Indiz für die reife, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt, 174:26.

Streif, J., 2007: Aktuelles zur Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Besseres Obst. 7: 22-24.

## **Wissenschaftlichen Veröffentlichungen (von 2015 - 2007)**

Hendges, M.V.; Steffens, C.A.; Amarantes, C.V.T.; Neuwald, D. A.; Brackmann, A. 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Revista Caatinga, v. 29, p. 283-289.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 231-236.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 355-358.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: New apple storage technologies can reduce energy usage and improve storage live. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 184-187.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.



Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 254-256.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: Storability of 'Galant ® and 'Natyra': Two new apple cultivars for organic fruit production. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2015: Effects of 1-MCP treatment in combination with ethylene on storage behavior and fruit ripening of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 459-464.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Spuhler, M., Rux, G., Linke, M., Geyer, M. 2015: Optimized air flow in commercial CA storage room for apples *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 403-408.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: Ripening of 'Alexander Lucas' pears following regular atmosphere with or without 1-MCP treatment compared to controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1094, p. 593-599.

Kitemann, D., McCormick, R.J., Neuwald, D.A. 2015: Effect of high temperature and 1-MCP application or dynamic controlled atmosphere on energy saving during apples storage. *European Journal of Horticultural Science*, v. 80, n. 1, p. 33-38.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Espindola, B.P., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: 1-MCP treatment increases internal browning disorders in 'Alexander Lucas' pears storage under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 511-518.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., Linke, M., Rux, G., Geyer, M. 2015: Studies on the optimization of air flows in apple storage rooms. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 603-608.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples during CA storage - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 711-716.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> Postharvest internal browning CA storage of 'Santana' apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 597-602.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2015: Internal browning in Kanzi ® apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1079, p. 409-414.

Neuwald, D.A., Sestari, I., Kitemann, D., Streif, J., Weber, A., Brackmann, A. 2014: Ermöglichen Mineralstoffanalysen eine Prognose der Fleischbräune-Anfälligkeit im CA-Lager bei der Apfelsorte 'Braeburn' unter mitteleuropäischen Anbaubedingung? (Can Mineral Analysis be used as a tool to predict 'Braeburn' Browning Disorders (BBD) in Apple in commercial controlled atmosphere (CA) storage in Central Europe?) Der Erwerbsobstbau, v. 56, p. 35-41.

Harb, J., Saleh, O., Kitemann, D., Neuwald, D.A., Hoffmann, T., Schwab, W. 2013: Correlation between changes in polyphenol composition of peels and incidence of CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples as influenced by controlled atmosphere storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 61, p. 3624-3630.

Harb, J., Saleh, O.; Kitemann, D., Neuwald, D. A., Frank, W., Reski, R., 2013: Upregulation of polyphenol-related genes prevents 'skin burning' of well-colored 'Cameo' apples stored under stressful controlled atmosphere conditions. Postharvest Biology and Technology, v. 77: 121 – 127.

Streif, J., 2012: Spezielle Verfahren der CA- / MA-Lagerung. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL: 129-132.

Streif, J., 2012: Dynamischen CA-Lagerung (DCA bzw. DCS und ILOS). In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL,: 111-113.

Streif, J., 2012: Lagerung von Obst. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBBL: 43-54.

Bangerth, F. K., Song, J., Streif, J., 2012: Physiological impacts of fruit ripening and storage conditions on aroma volatile formation in apple and strawberry fruit: A review. HortScience, v. 47, n.1: 4 – 10.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Harb J., Saleh, O., Hoffmann, T., Frank, W., Schwab, W. Reski, R., Weber, A.: 2012: Efeito da coloracao na colheita e atmosfera controlada no desenvolvimento de dano de CO<sub>2</sub> na epiderme de maca 'Cameo'. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 22, 2012, Bento Goncalvez. CD-ROMM. Bento Goncalvez: EMBRAPA: 1413-1416.

Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Apple ripening determined by conventional methods and the 'NSure' genetic assay. Acta Horticulturae, v. 934, p. 871-875.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Commercial apple CA storage temperature regimes with 1-MCP (SmartFresh™): Benefits and Risiks. Acta Horticulturae, v. 934: 263-270.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif J., Wippich Andarade, C. A., 2012: Watercore dissipation in 'Fuji' apples by postharvest temperature condition treatments. Acta Horticulturae, v. 934: 1097-1102.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Streif, J., Khraiwesh, B., 2011: Treatments that suppress ethylene production or ethylene action modify ADH and AAT gene expression and aroma-related enzyme activities in 'Delbar Estivale' apple: consequences for the aroma profiles of fruit. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, v. 86, n. 2: 182-188, 2011.

Steffens, C. A., Brackmann, A., Neuwald, D. A., Amarante, C. V. T., 2011: Armazenamento refrigerado de maçãs 'Gala' tratadas com aminoetoxivinilglicina, ethephon e 1-Mtilciclopropeno. Revista Brasileira de Armazenamento, v. 36: p. 39-45.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: A case study: Potential energy savings using 1-MCP with 'Gala' apples in commercial CA storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 323-326.

Harb, J., Khraiwesh, B., Streif, J., Reski, R., Frank, W., 2010: Characterization of blueberry monodehydroascorbate reductase gene and changes in levels of ascorbic acid and the antioxidative capacity of water soluble antioxidants upon storage of fruits under various conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 125, n. 3: 390-395.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Can the use of 1-MCP be a way to save energy in commercial CA storage of apples?. In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Wippich Andarade, C. A., Jacomino, A. P., Streif J., Neuwald, D. A., 2010: Dissipação de pingo-de-mel e relação com o conteúdo de açúcares durante o armazenamento de maçã Fuji . In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2010: Fruit Starch Degradation Patterns in Apples Cultivars On-Tree and Off-Tree at Different Holding Temperatures. *Acta Horticulturae*, v. 858: 263-266.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: GRAS (Generally Recognized As Safe) Methods as a Possible Control of Postharvest Fungal Diseases in Sweet Cherry. *Acta Horticulturae*, v. 858: 363-368.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Khraiwesh, B., Streif, J., 2010: Ethylene suppression modify gene expression and activity of aroma volatile-related enzymes in 'Delbard Estivale' apples. *Acta Horticulturae*, v. 858: 131-136.

Wang, R., McCormick, R., Xuan, H., Streif, J., 2010: Distribution of sugar and organic acid components within the KOB heritage apple cultivar collection. *Acta Horticulturae*, v. 858: 89-97.

Streif, J., 2010: Ripening management and postharvest fruit quality. *Acta Horticulturae*, v. 858: 121-129.

Mc Cormick, R., Kitzemann, D., Streif, J., 2010: Consumer Preferences for 'Elstar' Apples at Different Ripeness Stages Treated with 1-MCP, *Acta Horticulturae*, v. 858: 99-103.

Streif, J., Kitzemann, D., Neuwald, D., McCormick, R., Xuan, H., 2009: Pre- and Post-harvest Management of Fruit Quality, Ripening and Senescence, *Acta Horticulturae*, v. 877: 55-68.

Kitzemann, D., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: Influence of Calcium on fruit firmness and cell wall degrading enzyme activity in 'Elstar' Apples During Storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1037-1043.

Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Changes in ascorbic acid content of Elstar and Jonagold apples treated pre- and postharvest with ripening inhibitors. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1275-1279.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Methods for bitter pit prediction in Fuji and Braeburn apples. *Ciência Rural*, v. 39: 1032-1038.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Brackmann, A., Saquet, A. A., Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., 2009: Effect of ultra low oxygen storage and postharvest treatments on quality of 'Fuyu' Persimmon. *Acta Horticulturae*, v. 833: 221-226.

Neuwald, D. A., Streif, J., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Quality of 'Fuyu' Persimmon during modified atmosphere storage. *Acta Horticulturae*, v. 833: 227-232, 2009.

Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Sestari, I., Sautter, C. K., 2009: Persimmon production and commercialization in Brazil: an overview. *Acta Horticulturae*, v. 833: 51-56.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Previsão de bitter pit em maçãs por meio da infiltração de  $Mg^{2+}$  e da aplicação de ethephon nos frutos. *Ciência Rural*, v. 39: 2203-2206.

Sautter, C. K., Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Rizzatti, M. R., Malmann, C. A., Brackmann, A., 2009: Effect of postharvest elicitors on 'Fuyu' persimmon quality during cold storage. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 124-127.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif, J., 2009: Watercore dissipation in 'Fuji' apples at different holding temperatures. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 120-123.

Neuwald, D. A., McCormick, R. J., Kitemann, D., Streif, J., 2007: The chlorophyll fluorescence behaviour of 'Braeburn' apples under different CO<sub>2</sub> stress treatments at-harvest. In: COST action 924 - Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders, 2008, Bologna - Italy. Proceedings of the International Congress. Bologna: CRIOF - Faculty of Agriculture - University of Bologna: 290-293.

McCormick, R. and Streif, J., 2008: International Conference on Ripening Regulation and Postharvest Fruit Quality. *Chronica Horticulturae*, v. 48: 35-36.

Streif, J. and Saquet, A.A., 2008: Fermentative metabolism in 'Jonagold' under CA storage. *European Journal of Horticultural Science*, v.73: 43-46.

Giehl, R. F. H., Neuwald, D. A., Sestari, I., Weber, A., Brackmann, A., 2008: Tamanho e ponto de maturação influenciam a qualidade de caqui Fuyu armazenado em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 76-81.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Sautter, C. K., Brackmann, A., 2008: Manutenção da qualidade de caqui Fuyu através do armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 68-75.

Kittemann, D., McCormick, R., Streif, J., 2008: Influence of 1-MCP timing on the ripening behaviour of Elstar apples after storage. *Acta Hort.* 796: 155-160.

Neuwald, D. A., Kittemann, D., Streif, J., 2008: Possible Prediction of Physiological Storage Disorders in 'Braeburn' Apples Comparing Fruit of Different Orchards. *Acta Horticulturae*, v. 796: 211-216.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Weber, A., Brackmann, A., 2008: CA Affects Juiciness in Peaches Due to an Earlier Post-Storage Ethylene Production. *Acta Horticulturae*, v. 796: 185-189.

Streif, J., 2008: Effect of AVG on harvest date, storage and economic return of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 796: 161-165.

Streif, J., McCormick, R., 2008: Stem end russet browning of 'Cox's orange Pippin' apples, an undesired side effect from the application of 1-MCP. *Acta Horticulturae*, v. 796: 125-128.

Harb, J., Streif, J. and Bangerth, F., 2008: Aroma volatiles of apples as influenced by ripening and storage procedures. *Acta. Hort.* 796: 93-103.

Brackmann, A., Weber, A., Pinto, J. A. V., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2008: Manutenção da qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' e 'Galaxy' sob armazenamento em atmosfera controlada. *Ciência Rural*, v. 38: 2478-2484.

Harb, J., Wawuet, A.A., Bisharat, R., Streif, J., 2008: Changes in volatile constituents of blackcurrants (*Ribes nigrum* L. cv. 'Titania') following controlled atmosphere storage. *Postharvest Biology and Technology*, v. 47, n. 3: 271 – 279.

Cooper, T., Gargiullo, A., Streif, J., Retamales, J., 2007: Effects of Calcium Applications on softening of 'Hayward' Kiwifruit. *Acta Horticulturae*, v. 753: 297-304.

Sestari, I., Brackmann, A., Benedetti, M., Neuwald, D. A., 2007: Pré-resfriamento e imersão pós-colheita de maçãs 'Gala' em soluções de cloreto de cálcio e boro. *Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia (Uruguaiana)*, v. 14: 107-118.

Brackmann, A., Pinto, J. A. V., Weber, A., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2007: Indução da perda de massa fresca e a ocorrência de distúrbios fisiológicos em maçãs 'Royal Gala' durante o armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 32: 87-92.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Brackmann, A., Streif, J., 2007: Avaliação do estresse induzido por altas concentrações de CO<sub>2</sub> em maçã, através do método de fluorescência de clorofilas. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 192-198.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Neuwald, D. A., Helwein, A. B., Brackmann, A., 2007: Amadurecimento e desenvolvimento de dano pelo frio em tomates 'Monte Carlo' tratado com 1-Metilciclopropeno. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 218-225.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Streif, J., Brackmann, A., 2007: Relação entre parâmetros de qualidade e índices de maturação na colheita com a incidência de "bitter pit" em maçãs 'Gala' após o armazenamento. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 307-312.

Neuwald, D. A., Sautter, C. K., Oliveira, V. R. de, Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Weber, A., Saquet, A. A., Brackmann, A., 2007: Análise sensorial de caqui 'Fuyu' armazenado em atmosfera controlada. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 1495-1502.



## **Veröffentlichungen in praxisorientierten Zeitschriften (von 2017 bis 2007)**

Klein, N.; Prunier, C.; Neuwald, D. A. 2017 INTERPOMA 2016: viel Neues rund um den Apfel. Besseres Obst, p. 23-25.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2017 Interpoma 2016. Gartenbau Profi 1/17, p. 18-19.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Bottling, S. 2016 Weniger Energie fürs Lager. BW Agrar. 44: 21

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 2: Aktive Frostschutzmaßnahmen. Besseres Obst, p. 14-18.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Hart, L.; Neuwald, D.A. 2016 Nur gesunde Früchte für den Kälteschlaf. BW Agrar. 38: 28-29

Spuhler, M.; Neuwald, D. A.; 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Streif, J. 2016 Reife für die Ernte. BW Agrar 35: 17

Neuwald, D. A.; Wünsche, J.N.; Vollmar, B.; Spuhler, M. 2016 Beeren und Steinobst längerfrisch halten mit geeigneter Technik kurzzeitige Lagerung von Weichobst möglich. Poma Magazin für den erfolgreich Obstbau, p. 23-25.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Sonnentag, S.; Prunier, C.; D.; Wünsche, J.N. 2016 Lagereigenschaften der Sorten Galante® für den biologischen Anbau. Öko-Obstbau, p. 14-16.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015 Energiesparende Lagerverfahren. Öko-Obstbau, p. 4-6.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015: Zwei vielversprechende Sorten für den Bio-Anbau Lagerfähigkeit von ‚Natyra‘ und ‚Galant‘. Öko-Obstbau, p. 7-9.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Kitemann, D., 2014: Obstlagerung: Beeren sind keine Äpfel! Allgäuer Bauernblatt, p. 36-37.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D. A. 2014: Gehört die Zukunft der Kernobstlagerung wirklich nur dynamisch geregelten CA-Lagersystemen? Obstbau, v. 8, p. 439-442.

Kitemann, D. 2014: Startklar für die Lagersaison. Vor der Einlagerung neuer Früchte stehen Wartungsmaßnahmen an. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 2, p.4 - 8.

Kitemann, D. 2013: Kernobstlagerung: Bedeutung und Steuerung der Luftfeuchtigkeit. Obstbau, v. 10, p. 554-557.

Kitemann, D., 2013: Äpfel und Birnen-Richtige Lagerung im Haushalt. Unser Garten, v. 9, p. 172 - 173.

Neuwald, D. A., 2013: Beeren lagern - nicht einfach. BW Agrar. Stuttgart, p.18.

Kitemann, D., Streif J, Neuwald, D. A., 2013: Einsatz von SmartFresh Lagerung mit Hohem Energiesparpotenzial. Besseres Obst. Wien, p.12 - 15, 2013.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2013: MCP hilft bei der Lagerung Positive Effekte auf Haltbarkeit und Fruchtqualität feststellbar. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 8, p.16 - 19.

Kitemann, D., Wippich Andarade, C. A., Neuwald, D. A., 2013: Optimierung der Lagerung zum Abbau von Glasigkeit bei 'Fuji'. Gartenbau Profi. Berlin, p.16 - 17.

Kitemann, D., 2013: Start in neue Lagersaison – Arbeitskalender Obstbau im August. BW Agrar. Stuttgart, v. 31, p.18 .

Kittermann, D., Neuwald, D. A., Wippich Andrade, C. A., 2012: Glasigkeit bei 'Fuji'-Optimierung der Lagerung. Obstbau, 10: 533 – 534.

Streif, J., Kittermann, D., Neuwald, D. A., 2012: Obstlagerung: So können sie Energie sparen. LANDfreund. 10: 26-28.

Kittermann, D., 2012: SmartFresh-Was gibt es dabei zu beachten. Besseres Obst. 9: 10-12.

Neuwald, D. A., Streif J., Kittermann, D., Weber, A., 2012: Conservação da qualidade devido aos avanços nas técnicas de armazenamento. Jornal da Fruta. 4: 19 – 21.

Neuwald, D. A., Vollmar, B., Kittermann, D., 2012: Economia de energia durante o armazenamento de frutas. Jornal da Fruta, Lages. 2: 21 - 23.

Kittermann, D., 2011: Apfelernte und Lagerung 2011-Tipps und Hinweise für eine erfolgreiche Lagersaison. Obstbau. 10: 541-543.

Kittermann, D., 2011: Lagerung im häuslichen Bereich. Obst und Garten. September: 337-339.

Kittermann, D., Neuwald, D. A., 2011: Energie sparen bei der Lagerung. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg:. August: 14-17.

Streif, J., 2011: Äußere und innere Kohlendioxid-Schäden. European Fruit Magazine. 6: 8-10.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Schalenbräune (scald); EFM- European Fruit Magazin. 2: 06-07.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Stippigkeit (bitter pit) und Lentizellenflecken (lenticel blotch pit); EFM- European Fruit Magazin. 1: 06-07.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Glasigkeit (water core); EFM- European Fruit Magazin. 12: 12-13.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung; EFM-European Fruit Magazin. 12: 11.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Weitere Ergebnisse zur Apfellagerung Energieeinsparung durch Einsatz von SmartFresh. Monatsschrift-Magazin für den Gartenbau-Profi, Bonn: 452 – 454.

Streif, J., 2010: So vermeiden Sie Verluste durch Lagerkrankheiten bei Äpfeln. Kleinbrennerei, n. 9: 7-9.

Streif, J., 2010: Pilzbefall droht auch noch im Obstlager. BWagrar. 39: 39.

Jehle, S., Streif, J., Wünsche, J., 2010: `Santana`: Lassen sich Lagerprobleme vermeiden? Obstbau. 8: 439-441.

Streif, J., 2010: Obst-Lagertechnik im Klein- und Mittelbetrieb. 50 Jahre Arbeitskreis Erwerbsobstbau Göppingen e.V: 35-37.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2010: Kanzi und Mairac: Wann ernten und wie lagern? POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg: 9 – 12.

Kitemann, D., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Obstlagerung: Runter mit dem Energieaufwand. Besseres Obst, Wien. 8: 15-18.

Kitemann, D. ; Neuwald, D. A.; Streif J . 2010: Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung. Besseres Obst, Wien. 6: 20.

Kitemann D., Neuwald D., Streif, J., 2010: Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung, EFM- European Fruit Magazin. 6: 20-23.

Streif, J., 2009: Kirschen und Zwetschgen: Lagerung verlängert die Saison. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 12-15.

Kittermann, D., 2009: MCP hält Äpfel länger Frisch. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 8-11.

Streif, J. 2009: Fortschritte in der Lagertechnik verbessern die Haltbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln (Polnisch). Sad Nowoczesny. 9: 7-11.

Streif, J., 2009: Wann Kanzi ernten und wie lagern? Obstblatt. August-September. 12-14.

Streif, J., 2009: Entwicklungen in der Steinobstlagerung. 35. Steinobstseminar Ahrweiler, Sammelbandband. 61-66.

Streif, J., 2009: Physiologische Krankheiten bei Kernobst – Aussehen, Auftreten, Abwehr. 29. Bundes-Kernobstseminar Oppenheim, Sammelband. 19-22.

Kittermann, D., 2009: Früchte mit Mängeln taugen nicht fürs Lager, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt. 176: 24-25.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2009: Energieeinsparung durch den Einsatz von SmartFresh bei der Apfellagerung (Ergebnisse aus einem Praxisversuch). Obstbau: 498-501.

Streif J., McCormick, R. J. ; Neuwald, D. A., 2008: Halbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln durch Fortschritte in der Lagertechnik verbessern: ULO pur, mit DCA oder MCP?. Besseres Obst, Wien, 2008/8: 10-12.

Kittermann, D., 2008: Gegen Lagerprobleme kann man was tun. Badische Bauern Zeitung. 42: 18-19.

Kittermann, D., 2008: Lager – kein Sanatorium für schlechte Früchte. BW-Agrar 41, Jg. 175: 16-17.

Streif, J., 2008: Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Obst und Garten. 7: 250-253.

Streif, J., Kittermann, D., 2007: Langzeitlagerung von Äpfeln. Monatsschrift. 8: 474-477.

Streif, J., Kitemann D., 2007: Damit Äpfel länger topfit bleiben. Badische Bauern Zeitung. 43: 19-20.

Streif, J.; Kitemann, D., 2007: Mit neuer Lagertechnik halten Äpfel länger. BW Agrar-Schwäbischer Bauer, 42, Jg.59: 21-22.

Kitemann D., 2007: Rote Farbe ist nicht das einzige Indiz für die reife, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt, 174:26.

Streif, J., 2007: Aktuelles zur Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Besseres Obst. 7: 22-24.

## **Wissenschaftlichen Veröffentlichungen (von 2015 - 2007)**

Hendges, M.V.; Steffens, C.A.; Amarantes, C.V.T.; Neuwald, D. A.; Brackmann, A. 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Revista Caatinga, v. 29, p. 283-289.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 231-236.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 355-358.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: New apple storage technologies can reduce energy usage and improve storage live. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 184-187.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 254-256.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: Storability of 'Galant ® and 'Natyra': Two new apple cultivars for organic fruit production. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2015: Effects of 1-MCP treatment in combination with ethylene on storage behavior and fruit ripening of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 459-464.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Spuhler, M., Rux, G., Linke, M., Geyer, M. 2015: Optimized air flow in commercial CA storage room for apples *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 403-408.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: Ripening of 'Alexander Lucas' pears following regular atmosphere with or without 1-MCP treatment compared to controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1094, p. 593-599.

Kitemann, D., McCormick, R.J., Neuwald, D.A. 2015: Effect of high temperature and 1-MCP application or dynamic controlled atmosphere on energy saving during apples storage. *European Journal of Horticultural Science*, v. 80, n. 1, p. 33-38.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Espindola, B.P., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: 1-MCP treatment increases internal browning disorders in 'Alexander Lucas' pears storage under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 511-518.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., Linke, M., Rux, G., Geyer, M. 2015: Studies on the optimization of air flows in apple storage rooms. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 603-608.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples during CA storage - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 711-716.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> Postharvest internal browning CA storage of 'Santana' apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 597-602.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2015: Internal browning in Kanzi ® apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1079, p. 409-414.

Neuwald, D.A., Sestari, I., Kitemann, D., Streif, J., Weber, A., Brackmann, A. 2014: Ermöglichen Mineralstoffanalysen eine Prognose der Fleischbräune-Anfälligkeit im CA-Lager bei der Apfelsorte 'Braeburn' unter mitteleuropäischen Anbaubedingung? (Can Mineral Analysis be used as a tool to predict 'Braeburn' Browning Disorders (BBD) in Apple in commercial controlled atmosphere (CA) storage in Central Europe?) Der Erwerbsobstbau, v. 56, p. 35-41.

Harb, J., Saleh, O., Kitemann, D., Neuwald, D.A., Hoffmann, T., Schwab, W. 2013: Correlation between changes in polyphenol composition of peels and incidence of CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples as influenced by controlled atmosphere storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 61, p. 3624-3630.

Harb, J., Saleh, O.; Kitemann, D., Neuwald, D. A., Frank, W., Reski, R., 2013: Upregulation of polyphenol-related genes prevents 'skin burning' of well-colored 'Cameo' apples stored under stressful controlled atmosphere conditions. Postharvest Biology and Technology, v. 77: 121 – 127.

Streif, J., 2012: Spezielle Verfahren der CA- / MA-Lagerung. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL: 129-132.

Streif, J., 2012: Dynamischen CA-Lagerung (DCA bzw. DCS und ILOS). In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL,: 111-113.



Streif, J., 2012: Lagerung von Obst. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBBL: 43-54.

Bangerth, F. K., Song, J., Streif, J., 2012: Physiological impacts of fruit ripening and storage conditions on aroma volatile formation in apple and strawberry fruit: A review. HortScience, v. 47, n.1: 4 – 10.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Harb J., Saleh, O., Hoffmann, T., Frank, W., Schwab, W. Reski, R., Weber, A.: 2012: Efeito da coloracao na colheita e atmosfera controlada no desenvolvimento de dano de CO<sub>2</sub> na epiderme de maca 'Cameo'. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 22, 2012, Bento Goncalvez. CD-ROMM. Bento Goncalvez: EMBRAPA: 1413-1416.

Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Apple ripening determined by conventional methods and the 'NSure' genetic assay. Acta Horticulturae, v. 934, p. 871-875.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Commercial apple CA storage temperature regimes with 1-MCP (SmartFresh TM): Benefits and Risiks. Acta Horticulturae, v. 934: 263-270.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif J., Wippich Andarade, C. A., 2012: Watercore dissipation in 'Fuji' apples by postharvest temperature condition treatments. Acta Horticulturae, v. 934: 1097-1102.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Streif, J., Khraiwesh, B., 2011: Treatments that suppress ethylene production or ethylene action modify ADH and AAT gene expression and aroma-related enzyme activities in 'Delbar Estivale' apple: consequences for the aroma profiles of fruit. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, v. 86, n. 2: 182-188, 2011.

Steffens, C. A., Brackmann, A., Neuwald, D. A., Amarante, C. V. T., 2011: Armazenamento refrigerado de maçãs 'Gala' tratadas com aminoetoxivinilglicina, ethephon e 1-Mtilciclopropeno. Revista Brasileira de Armazenamento, v. 36: p. 39-45.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: A case study: Potential energy savings using 1-MCP with 'Gala' apples in commercial CA storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 323-326.

Harb, J., Khraiwesh, B., Streif, J., Reski, R., Frank, W., 2010: Characterization of blueberry monodehydroascorbate reductase gene and changes in levels of ascorbic acid and the antioxidative capacity of water soluble antioxidants upon storage of fruits under various conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 125, n. 3: 390-395.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Can the use of 1-MCP be a way to save energy in commercial CA storage of apples?. In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Wippich Andarade, C. A., Jacomino, A. P., Streif J., Neuwald, D. A., 2010: Dissipação de pingo-de-mel e relação com o conteúdo de açúcares durante o armazenamento de maçã Fuji . In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2010: Fruit Starch Degradation Patterns in Apples Cultivars On-Tree and Off-Tree at Different Holding Temperatures. *Acta Horticulturae*, v. 858: 263-266.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: GRAS (Generally Recognized As Safe) Methods as a Possible Control of Postharvest Fungal Diseases in Sweet Cherry. *Acta Horticulturae*, v. 858: 363-368.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Khraiwesh, B., Streif, J., 2010: Ethylene suppression modify gene expression and activity of aroma volatile-related enzymes in 'Delbard Estivale' apples. *Acta Horticulturae*, v. 858: 131-136.

Wang, R., McCormick, R., Xuan, H., Streif, J., 2010: Distribution of sugar and organic acid components within the KOB heritage apple cultivar collection. *Acta Horticulturae*, v. 858: 89-97.

Streif, J., 2010: Ripening management and postharvest fruit quality. *Acta Horticulturae*, v. 858: 121-129.

Mc Cormick, R., Kitzemann, D., Streif, J., 2010: Consumer Preferences for 'Elstar' Apples at Different Ripeness Stages Treated with 1-MCP, *Acta Horticulturae*, v. 858: 99-103.

Streif, J., Kitzemann, D., Neuwald, D., McCormick, R., Xuan, H., 2009: Pre- and Post-harvest Management of Fruit Quality, Ripening and Senescence, *Acta Horticulturae*, v. 877: 55-68.

Kitzemann, D., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: Influence of Calcium on fruit firmness and cell wall degrading enzyme activity in 'Elstar' Apples During Storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1037-1043.

Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Changes in ascorbic acid content of Elstar and Jonagold apples treated pre- and postharvest with ripening inhibitors. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1275-1279.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Methods for bitter pit prediction in Fuji and Braeburn apples. *Ciência Rural*, v. 39: 1032-1038.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Brackmann, A., Saquet, A. A., Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., 2009: Effect of ultra low oxygen storage and postharvest treatments on quality of 'Fuyu' Persimmon. *Acta Horticulturae*, v. 833: 221-226.

Neuwald, D. A., Streif, J., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Quality of 'Fuyu' Persimmon during modified atmosphere storage. *Acta Horticulturae*, v. 833: 227-232, 2009.

Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Sestari, I., Sautter, C. K., 2009: Persimmon production and commercialization in Brazil: an overview. *Acta Horticulturae*, v. 833: 51-56.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Previsão de bitter pit em maçãs por meio da infiltração de  $Mg^{2+}$  e da aplicação de ethephon nos frutos. *Ciência Rural*, v. 39: 2203-2206.

Sautter, C. K., Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Rizzatti, M. R., Malmann, C. A., Brackmann, A., 2009: Effect of postharvest elicitors on 'Fuyu' persimmon quality during cold storage. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 124-127.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif, J., 2009: Watercore dissipation in 'Fuji' apples at different holding temperatures. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 120-123.

Neuwald, D. A., McCormick, R. J., Kitemann, D., Streif, J., 2007: The chlorophyll fluorescence behaviour of 'Braeburn' apples under different CO<sub>2</sub> stress treatments at-harvest. In: COST action 924 - Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders, 2008, Bologna - Italy. Proceedings of the International Congress. Bologna: CRIOF - Faculty of Agriculture - University of Bologna: 290-293.

McCormick, R. and Streif, J., 2008: International Conference on Ripening Regulation and Postharvest Fruit Quality. *Chronica Horticulturae*, v. 48: 35-36.

Streif, J. and Saquet, A.A., 2008: Fermentative metabolism in 'Jonagold' under CA storage. *European Journal of Horticultural Science*, v.73: 43-46.

Giehl, R. F. H., Neuwald, D. A., Sestari, I., Weber, A., Brackmann, A., 2008: Tamanho e ponto de maturação influenciam a qualidade de caqui Fuyu armazenado em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 76-81.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Sautter, C. K., Brackmann, A., 2008: Manutenção da qualidade de caqui Fuyu através do armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 68-75.

Kittemann, D., McCormick, R., Streif, J., 2008: Influence of 1-MCP timing on the ripening behaviour of Elstar apples after storage. *Acta Hort.* 796: 155-160.

Neuwald, D. A., Kittemann, D., Streif, J., 2008: Possible Prediction of Physiological Storage Disorders in 'Braeburn' Apples Comparing Fruit of Different Orchards. *Acta Horticulturae*, v. 796: 211-216.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Weber, A., Brackmann, A., 2008: CA Affects Juiciness in Peaches Due to an Earlier Post-Storage Ethylene Production. *Acta Horticulturae*, v. 796: 185-189.

Streif, J., 2008: Effect of AVG on harvest date, storage and economic return of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 796: 161-165.

Streif, J., McCormick, R., 2008: Stem end russet browning of 'Cox's orange Pippin' apples, an undesired side effect from the application of 1-MCP. *Acta Horticulturae*, v. 796: 125-128.

Harb, J., Streif, J. and Bangerth, F., 2008: Aroma volatiles of apples as influenced by ripening and storage procedures. *Acta. Hort.* 796: 93-103.

Brackmann, A., Weber, A., Pinto, J. A. V., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2008: Manutenção da qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' e 'Galaxy' sob armazenamento em atmosfera controlada. *Ciência Rural*, v. 38: 2478-2484.

Harb, J., Wawuet, A.A., Bisharat, R., Streif, J., 2008: Changes in volatile constituents of blackcurrants (*Ribes nigrum* L. cv. 'Titania') following controlled atmosphere storage. *Postharvest Biology and Technology*, v. 47, n. 3: 271 – 279.

Cooper, T., Gargiullo, A., Streif, J., Retamales, J., 2007: Effects of Calcium Applications on softening of 'Hayward' Kiwifruit. *Acta Horticulturae*, v. 753: 297-304.

Sestari, I., Brackmann, A., Benedetti, M., Neuwald, D. A., 2007: Pré-resfriamento e imersão pós-colheita de maçãs 'Gala' em soluções de cloreto de cálcio e boro. *Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia (Uruguaiana)*, v. 14: 107-118.

Brackmann, A., Pinto, J. A. V., Weber, A., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2007: Indução da perda de massa fresca e a ocorrência de distúrbios fisiológicos em maçãs 'Royal Gala' durante o armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 32: 87-92.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Brackmann, A., Streif, J., 2007: Avaliação do estresse induzido por altas concentrações de CO<sub>2</sub> em maçã, através do método de fluorescência de clorofilas. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 192-198.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Neuwald, D. A., Helwein, A. B., Brackmann, A., 2007: Amadurecimento e desenvolvimento de dano pelo frio em tomates 'Monte Carlo' tratado com 1-Metilciclopropeno. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 218-225.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Streif, J., Brackmann, A., 2007: Relação entre parâmetros de qualidade e índices de maturação na colheita com a incidência de "bitter pit" em maçãs 'Gala' após o armazenamento. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 307-312.

Neuwald, D. A., Sautter, C. K., Oliveira, V. R. de, Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Weber, A., Saquet, A. A., Brackmann, A., 2007: Análise sensorial de caqui 'Fuyu' armazenado em atmosfera controlada. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 1495-1502.

## **Veröffentlichungen in praxisorientierten Zeitschriften (von 2017 bis 2007)**

Klein, N.; Prunier, C.; Neuwald, D. A. 2017 INTERPOMA 2016: viel Neues rund um den Apfel. Besseres Obst, p. 23-25.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2017 Interpoma 2016. Gartenbau Profi 1/17, p. 18-19.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Bottling, S. 2016 Weniger Energie fürs Lager. BW Agrar. 44: 21

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 2: Aktive Frostschutzmaßnahmen. Besseres Obst, p. 14-18.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Hart, L.; Neuwald, D.A. 2016 Nur gesunde Früchte für den Kälteschlaf. BW Agrar. 38: 28-29

Spuhler, M.; Neuwald, D. A.; 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Streif, J. 2016 Reife für die Ernte. BW Agrar 35: 17

Neuwald, D. A.; Wünsche, J.N.; Vollmar, B.; Spuhler, M. 2016 Beeren und Steinobst längerfrisch halten mit geeigneter Technik kurzzeitige Lagerung von Weichobst möglich. Poma Magazin für den erfolgreich Obstbau, p. 23-25.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Sonnentag, S.; Prunier, C.; D.; Wünsche, J.N. 2016 Lagereigenschaften der Sorten Galante® für den biologischen Anbau. Öko-Obstbau, p. 14-16.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015 Energiesparende Lagerverfahren. Öko-Obstbau, p. 4-6.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015: Zwei vielversprechende Sorten für den Bio-Anbau Lagerfähigkeit von ‚Natyra‘ und ‚Galant‘. Öko-Obstbau, p. 7-9.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Kitemann, D., 2014: Obstlagerung: Beeren sind keine Äpfel! Allgäuer Bauernblatt, p. 36-37.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D. A. 2014: Gehört die Zukunft der Kernobstlagerung wirklich nur dynamisch geregelten CA-Lagersystemen? Obstbau, v. 8, p. 439-442.

Kitemann, D. 2014: Startklar für die Lagersaison. Vor der Einlagerung neuer Früchte stehen Wartungsmaßnahmen an. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 2, p.4 - 8.

Kitemann, D. 2013: Kernobstlagerung: Bedeutung und Steuerung der Luftfeuchtigkeit. Obstbau, v. 10, p. 554-557.

Kitemann, D., 2013: Äpfel und Birnen-Richtige Lagerung im Haushalt. Unser Garten, v. 9, p. 172 - 173.

Neuwald, D. A., 2013: Beeren lagern - nicht einfach. BW Agrar. Stuttgart, p.18.

Kitemann, D., Streif J, Neuwald, D. A., 2013: Einsatz von SmartFresh Lagerung mit Hohem Energiesparpotenzial. Besseres Obst. Wien, p.12 - 15, 2013.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2013: MCP hilft bei der Lagerung Positive Effekte auf Haltbarkeit und Fruchtqualität feststellbar. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 8, p.16 - 19.

Kitemann, D., Wippich Andarade, C. A., Neuwald, D. A., 2013: Optimierung der Lagerung zum Abbau von Glasigkeit bei 'Fuji'. Gartenbau Profi. Berlin, p.16 - 17.

Kitemann, D., 2013: Start in neue Lagersaison – Arbeitskalender Obstbau im August. BW Agrar. Stuttgart, v. 31, p.18 .



Kittemann, D., Neuwald, D. A., Wippich Andrade, C. A., 2012: Glasigkeit bei 'Fuji'-Optimierung der Lagerung. Obstbau, 10: 533 – 534.

Streif, J., Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2012: Obstlagerung: So können sie Energie sparen. LANDfreund. 10: 26-28.

Kittemann, D., 2012: SmartFresh-Was gibt es dabei zu beachten. Besseres Obst. 9: 10-12.

Neuwald, D. A., Streif J., Kittemann, D., Weber, A., 2012: Conservação da qualidade devido aos avanços nas técnicas de armazenamento. Jornal da Fruta. 4: 19 – 21.

Neuwald, D. A., Vollmar, B., Kittemann, D., 2012: Economia de energia durante o armazenamento de frutas. Jornal da Fruta, Lages. 2: 21 - 23.

Kittemann, D., 2011: Apfelernte und Lagerung 2011-Tipps und Hinweise für eine erfolgreiche Lagersaison. Obstbau. 10: 541-543.

Kittemann, D., 2011: Lagerung im häuslichen Bereich. Obst und Garten. September: 337-339.

Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2011: Energie sparen bei der Lagerung. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg:. August: 14-17.

Streif, J., 2011: Äußere und innere Kohlendioxid-Schäden. European Fruit Magazine. 6: 8-10.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Schalenbräune (scald); EFM- European Fruit Magazin. 2: 06-07.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Stippigkeit (bitter pit) und Lentizellenflecken (lenticel blotch pit); EFM- European Fruit Magazin. 1: 06-07.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Glasigkeit (water core); EFM- European Fruit Magazin. 12: 12-13.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung; EFM-European Fruit Magazin. 12: 11.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Weitere Ergebnisse zur Apfellaagerung Energieeinsparung durch Einsatz von SmartFresh. Monatsschrift-Magazin für den Gartenbau-Profi, Bonn: 452 – 454.

Streif, J., 2010: So vermeiden Sie Verluste durch Lagerkrankheiten bei Äpfeln. Kleinbrennerei, n. 9: 7-9.

Streif, J., 2010: Pilzbefall droht auch noch im Obstlager. BWagrar. 39: 39.

Jehle, S., Streif, J., Wünsche, J., 2010: `Santana`: Lassen sich Lagerprobleme vermeiden? Obstbau. 8: 439-441.

Streif, J., 2010: Obst-Lagertechnik im Klein- und Mittelbetrieb. 50 Jahre Arbeitskreis Erwerbsobstbau Göppingen e.V: 35-37.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2010: Kanzi und Mairac: Wann ernten und wie lagern? POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg: 9 – 12.

Kitemann, D., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Obstlagerung: Runter mit dem Energieaufwand. Besseres Obst, Wien. 8: 15-18.

Kitemann, D. ; Neuwald, D. A.; Streif J . 2010: Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung. Besseres Obst, Wien. 6: 20.

Kitemann D., Neuwald D., Streif, J., 2010: Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung, EFM- European Fruit Magazin. 6: 20-23.

Streif, J., 2009: Kirschen und Zwetschgen: Lagerung verlängert die Saison. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 12-15.

Kittermann, D., 2009: MCP hält Äpfel länger Frisch. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 8-11.

Streif, J. 2009: Fortschritte in der Lagertechnik verbessern die Haltbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln (Polnisch). Sad Nowoczesny. 9: 7-11.

Streif, J., 2009: Wann Kanzi ernten und wie lagern? Obstblatt. August-September. 12-14.

Streif, J., 2009: Entwicklungen in der Steinobstlagerung. 35. Steinobstseminar Ahrweiler, Sammelbandband. 61-66.

Streif, J., 2009: Physiologische Krankheiten bei Kernobst – Aussehen, Auftreten, Abwehr. 29. Bundes-Kernobstseminar Oppenheim, Sammelband. 19-22.

Kittermann, D., 2009: Früchte mit Mängeln taugen nicht fürs Lager, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt. 176: 24-25.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2009: Energieeinsparung durch den Einsatz von SmartFresh bei der Apfellagerung (Ergebnisse aus einem Praxisversuch). Obstbau: 498-501.

Streif J., McCormick, R. J. ; Neuwald, D. A., 2008: Halbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln durch Fortschritte in der Lagertechnik verbessern: ULO pur, mit DCA oder MCP?. Besseres Obst, Wien, 2008/8: 10-12.

Kittermann, D., 2008: Gegen Lagerprobleme kann man was tun. Badische Bauern Zeitung. 42: 18-19.

Kittermann, D., 2008: Lager – kein Sanatorium für schlechte Früchte. BW-Agrar 41, Jg. 175: 16-17.

Streif, J., 2008: Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Obst und Garten. 7: 250-253.

Streif, J., Kittermann, D., 2007: Langzeitlagerung von Äpfeln. Monatsschrift. 8: 474-477.

Streif, J., Kitemann D., 2007: Damit Äpfel länger topfit bleiben. Badische Bauern Zeitung. 43: 19-20.

Streif, J.; Kitemann, D., 2007: Mit neuer Lagertechnik halten Äpfel länger. BW Agrar-Schwäbischer Bauer, 42, Jg.59: 21-22.

Kitemann D., 2007: Rote Farbe ist nicht das einzige Indiz für die reife, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt, 174:26.

Streif, J., 2007: Aktuelles zur Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Besseres Obst. 7: 22-24.

## **Wissenschaftlichen Veröffentlichungen (von 2015 - 2007)**

Hendges, M.V.; Steffens, C.A.; Amarantes, C.V.T.; Neuwald, D. A.; Brackmann, A. 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Revista Caatinga, v. 29, p. 283-289.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 231-236.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 355-358.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: New apple storage technologies can reduce energy usage and improve storage live. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 184-187.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 254-256.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: Storability of 'Galant ® and 'Natyra': Two new apple cultivars for organic fruit production. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2015: Effects of 1-MCP treatment in combination with ethylene on storage behavior and fruit ripening of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 459-464.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Spuhler, M., Rux, G., Linke, M., Geyer, M. 2015: Optimized air flow in commercial CA storage room for apples *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 403-408.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: Ripening of 'Alexander Lucas' pears following regular atmosphere with or without 1-MCP treatment compared to controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1094, p. 593-599.

Kitemann, D., McCormick, R.J., Neuwald, D.A. 2015: Effect of high temperature and 1-MCP application or dynamic controlled atmosphere on energy saving during apples storage. *European Journal of Horticultural Science*, v. 80, n. 1, p. 33-38.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Espindola, B.P., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: 1-MCP treatment increases internal browning disorders in 'Alexander Lucas' pears storage under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 511-518.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., Linke, M., Rux, G., Geyer, M. 2015: Studies on the optimization of air flows in apple storage rooms. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 603-608.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples during CA storage - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 711-716.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> Postharvest internal browning CA storage of 'Santana' apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 597-602.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2015: Internal browning in Kanzi ® apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1079, p. 409-414.

Neuwald, D.A., Sestari, I., Kitemann, D., Streif, J., Weber, A., Brackmann, A. 2014: Ermöglichen Mineralstoffanalysen eine Prognose der Fleischbräune-Anfälligkeit im CA-Lager bei der Apfelsorte 'Braeburn' unter mitteleuropäischen Anbaubedingung? (Can Mineral Analysis be used as a tool to predict 'Braeburn' Browning Disorders (BBD) in Apple in commercial controlled atmosphere (CA) storage in Central Europe?) Der Erwerbsobstbau, v. 56, p. 35-41.

Harb, J., Saleh, O., Kitemann, D., Neuwald, D.A., Hoffmann, T., Schwab, W. 2013: Correlation between changes in polyphenol composition of peels and incidence of CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples as influenced by controlled atmosphere storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 61, p. 3624-3630.

Harb, J., Saleh, O.; Kitemann, D., Neuwald, D. A., Frank, W., Reski, R., 2013: Upregulation of polyphenol-related genes prevents 'skin burning' of well-colored 'Cameo' apples stored under stressful controlled atmosphere conditions. Postharvest Biology and Technology, v. 77: 121 – 127.

Streif, J., 2012: Spezielle Verfahren der CA- / MA-Lagerung. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL: 129-132.

Streif, J., 2012: Dynamischen CA-Lagerung (DCA bzw. DCS und ILOS). In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL,: 111-113.

Streif, J., 2012: Lagerung von Obst. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBBL: 43-54.

Bangerth, F. K., Song, J., Streif, J., 2012: Physiological impacts of fruit ripening and storage conditions on aroma volatile formation in apple and strawberry fruit: A review. HortScience, v. 47, n.1: 4 – 10.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Harb J., Saleh, O., Hoffmann, T., Frank, W., Schwab, W. Reski, R., Weber, A.: 2012: Efeito da coloracao na colheita e atmosfera controlada no desenvolvimento de dano de CO<sub>2</sub> na epiderme de maca 'Cameo'. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 22, 2012, Bento Goncalvez. CD-ROMM. Bento Goncalvez: EMBRAPA: 1413-1416.

Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Apple ripening determined by conventional methods and the 'NSure' genetic assay. Acta Horticulturae, v. 934, p. 871-875.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Commercial apple CA storage temperature regimes with 1-MCP (SmartFresh TM): Benefits and Risiks. Acta Horticulturae, v. 934: 263-270.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif J., Wippich Andarade, C. A., 2012: Watercore dissipation in 'Fuji' apples by postharvest temperature condition treatments. Acta Horticulturae, v. 934: 1097-1102.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Streif, J., Khraiwesh, B., 2011: Treatments that suppress ethylene production or ethylene action modify ADH and AAT gene expression and aroma-related enzyme activities in 'Delbar Estivale' apple: consequences for the aroma profiles of fruit. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, v. 86, n. 2: 182-188, 2011.

Steffens, C. A., Brackmann, A., Neuwald, D. A., Amarante, C. V. T., 2011: Armazenamento refrigerado de maçãs 'Gala' tratadas com aminoetoxivinilglicina, ethephon e 1-Mtilciclopropeno. Revista Brasileira de Armazenamento, v. 36: p. 39-45.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: A case study: Potential energy savings using 1-MCP with 'Gala' apples in commercial CA storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 323-326.

Harb, J., Khraiwesh, B., Streif, J., Reski, R., Frank, W., 2010: Characterization of blueberry monodehydroascorbate reductase gene and changes in levels of ascorbic acid and the antioxidative capacity of water soluble antioxidants upon storage of fruits under various conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 125, n. 3: 390-395.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Can the use of 1-MCP be a way to save energy in commercial CA storage of apples?. In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Wippich Andarade, C. A., Jacomino, A. P., Streif J., Neuwald, D. A., 2010: Dissipação de pingo-de-mel e relação com o conteúdo de açúcares durante o armazenamento de maçã Fuji . In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2010: Fruit Starch Degradation Patterns in Apples Cultivars On-Tree and Off-Tree at Different Holding Temperatures. *Acta Horticulturae*, v. 858: 263-266.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: GRAS (Generally Recognized As Safe) Methods as a Possible Control of Postharvest Fungal Diseases in Sweet Cherry. *Acta Horticulturae*, v. 858: 363-368.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Khraiwesh, B., Streif, J., 2010: Ethylene suppression modify gene expression and activity of aroma volatile-related enzymes in 'Delbard Estivale' apples. *Acta Horticulturae*, v. 858: 131-136.

Wang, R., McCormick, R., Xuan, H., Streif, J., 2010: Distribution of sugar and organic acid components within the KOB heritage apple cultivar collection. *Acta Horticulturae*, v. 858: 89-97.



Streif, J., 2010: Ripening management and postharvest fruit quality. *Acta Horticulturae* , v. 858: 121-129.

Mc Cormick, R., Kitemann, D., Streif, J., 2010: Consumer Preferences for `Elstar` Apples at Different Ripeness Stages Treated with 1-MCP, *Acta Horticulturae* , v. 858: 99-103.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D., McCormick, R., Xuan, H., 2009: Pre- and Post-harvest Management of Fruit Quality, Ripening and Senescence, *Acta Horticulturae*, v. 877: 55-68.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: Influence of Calcium on fruit firmness and cell wall degrading enzyme activity in 'Elstar` Apples During Storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1037-1043.

Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Changes in absorbic acid content of Elstar and Jonagold apples treated pre- and postharvest with ripening inhibitors. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1275-1279.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Methods for bitter pit prediction in Fuji and Braeburn apples. *Ciência Rural*, v. 39: 1032-1038.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Brackmann, A., Saquet, A. A., Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., 2009: Effect of ultra low oxygen storage and postharvest treatments on quality of 'Fuyu' Persimmon. *Acta Horticulturae*, v. 833: 221-226.

Neuwald, D. A., Streif, J., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Quality of 'Fuyu' Persimmon during modified atmosphere storage. *Acta Horticulturae*, v. 833: 227-232, 2009.

Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Sestari, I., Sautter, C. K., 2009: Persimmon production and commercialization in Brazil: an overview. *Acta Horticulturae*, v. 833: 51-56.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Previsão de bitter pit em maçãs por meio da infiltração de  $Mg^{2+}$  e da aplicação de ethephon nos frutos. *Ciência Rural*, v. 39: 2203-2206.

Sautter, C. K., Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Rizzatti, M. R., Malmann, C. A., Brackmann, A., 2009: Effect of postharvest elicitors on 'Fuyu' persimmon quality during cold storage. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 124-127.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif, J., 2009: Watercore dissipation in 'Fuji' apples at different holding temperatures. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 120-123.

Neuwald, D. A., McCormick, R. J., Kitemann, D., Streif, J., 2007: The chlorophyll fluorescence behaviour of 'Braeburn' apples under different CO<sub>2</sub> stress treatments at-harvest. In: COST action 924 - Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders, 2008, Bologna - Italy. Proceedings of the International Congress. Bologna: CRIOF - Faculty of Agriculture - University of Bologna: 290-293.

McCormick, R. and Streif, J., 2008: International Conference on Ripening Regulation and Postharvest Fruit Quality. *Chronica Horticulturae*, v. 48: 35-36.

Streif, J. and Saquet, A.A., 2008: Fermentative metabolism in 'Jonagold' under CA storage. *European Journal of Horticultural Science*, v.73: 43-46.

Giehl, R. F. H., Neuwald, D. A., Sestari, I., Weber, A., Brackmann, A., 2008: Tamanho e ponto de maturação influenciam a qualidade de caqui Fuyu armazenado em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 76-81.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Sautter, C. K., Brackmann, A., 2008: Manutenção da qualidade de caqui Fuyu através do armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 68-75.

Kittemann, D., McCormick, R., Streif, J., 2008: Influence of 1-MCP timing on the ripening behaviour of Elstar apples after storage. *Acta Hort.* 796: 155-160.

Neuwald, D. A., Kittemann, D., Streif, J., 2008: Possible Prediction of Physiological Storage Disorders in 'Braeburn' Apples Comparing Fruit of Different Orchards. *Acta Horticulturae*, v. 796: 211-216.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Weber, A., Brackmann, A., 2008: CA Affects Juiciness in Peaches Due to an Earlier Post-Storage Ethylene Production. *Acta Horticulturae*, v. 796: 185-189.

Streif, J., 2008: Effect of AVG on harvest date, storage and economic return of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 796: 161-165.

Streif, J., McCormick, R., 2008: Stem end russet browning of 'Cox's orange Pippin' apples, an undesired side effect from the application of 1-MCP. *Acta Horticulturae*, v. 796: 125-128.

Harb, J., Streif, J. and Bangerth, F., 2008: Aroma volatiles of apples as influenced by ripening and storage procedures. *Acta. Hort.* 796: 93-103.

Brackmann, A., Weber, A., Pinto, J. A. V., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2008: Manutenção da qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' e 'Galaxy' sob armazenamento em atmosfera controlada. *Ciência Rural*, v. 38: 2478-2484.

Harb, J., Wawuet, A.A., Bisharat, R., Streif, J., 2008: Changes in volatile constituents of blackcurrants (*Ribes nigrum* L. cv. 'Titania') following controlled atmosphere storage. *Postharvest Biology and Technology*, v. 47, n. 3: 271 – 279.

Cooper, T., Gargiullo, A., Streif, J., Retamales, J., 2007: Effects of Calcium Applications on softening of 'Hayward' Kiwifruit. *Acta Horticulturae*, v. 753: 297-304.

Sestari, I., Brackmann, A., Benedetti, M., Neuwald, D. A., 2007: Pré-resfriamento e imersão pós-colheita de maçãs 'Gala' em soluções de cloreto de cálcio e boro. *Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia (Uruguaiana)*, v. 14: 107-118.

Brackmann, A., Pinto, J. A. V., Weber, A., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2007: Indução da perda de massa fresca e a ocorrência de distúrbios fisiológicos em maçãs 'Royal Gala' durante o armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 32: 87-92.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Brackmann, A., Streif, J., 2007: Avaliação do estresse induzido por altas concentrações de CO<sub>2</sub> em maçã, através do método de fluorescência de clorofilas. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 192-198.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Neuwald, D. A., Helwein, A. B., Brackmann, A., 2007: Amadurecimento e desenvolvimento de dano pelo frio em tomates 'Monte Carlo' tratado com 1-Metilciclopropeno. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 218-225.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Streif, J., Brackmann, A., 2007: Relação entre parâmetros de qualidade e índices de maturação na colheita com a incidência de "bitter pit" em maçãs 'Gala' após o armazenamento. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 307-312.

Neuwald, D. A., Sautter, C. K., Oliveira, V. R. de, Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Weber, A., Saquet, A. A., Brackmann, A., 2007: Análise sensorial de caqui 'Fuyu' armazenado em atmosfera controlada. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 1495-1502.

## **Veröffentlichungen in praxisorientierten Zeitschriften (von 2017 bis 2007)**

Klein, N.; Prunier, C.; Neuwald, D. A. 2017 INTERPOMA 2016: viel Neues rund um den Apfel. Besseres Obst, p. 23-25.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2017 Interpoma 2016. Gartenbau Profi 1/17, p. 18-19.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Bottling, S. 2016 Weniger Energie fürs Lager. BW Agrar. 44: 21

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 2: Aktive Frostschutzmaßnahmen. Besseres Obst, p. 14-18.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Hart, L.; Neuwald, D.A. 2016 Nur gesunde Früchte für den Kälteschlaf. BW Agrar. 38: 28-29

Spuhler, M.; Neuwald, D. A.; 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Streif, J. 2016 Reife für die Ernte. BW Agrar 35: 17

Neuwald, D. A.; Wünsche, J.N.; Vollmar, B.; Spuhler, M. 2016 Beeren und Steinobst längerfrisch halten mit geeigneter Technik kurzzeitige Lagerung von Weichobst möglich. Poma Magazin für den erfolgreich Obstbau, p. 23-25.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Sonntag, S.; Prunier, C.; D.; Wünsche, J.N. 2016 Lagereigenschaften der Sorten Galante® für den biologischen Anbau. Öko-Obstbau, p. 14-16.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015 Energiesparende Lagerverfahren. Öko-Obstbau, p. 4-6.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015: Zwei vielversprechende Sorten für den Bio-Anbau Lagerfähigkeit von ‚Natyra‘ und ‚Galant‘. Öko-Obstbau, p. 7-9.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Kitemann, D., 2014: Obstlagerung: Beeren sind keine Äpfel! Allgäuer Bauernblatt, p. 36-37.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D. A. 2014: Gehört die Zukunft der Kernobstlagerung wirklich nur dynamisch geregelten CA-Lagersystemen? Obstbau, v. 8, p. 439-442.

Kitemann, D. 2014: Startklar für die Lagersaison. Vor der Einlagerung neuer Früchte stehen Wartungsmaßnahmen an. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 2, p.4 - 8.

Kitemann, D. 2013: Kernobstlagerung: Bedeutung und Steuerung der Luftfeuchtigkeit. Obstbau, v. 10, p. 554-557.

Kitemann, D., 2013: Äpfel und Birnen-Richtige Lagerung im Haushalt. Unser Garten, v. 9, p. 172 - 173.

Neuwald, D. A., 2013: Beeren lagern - nicht einfach. BW Agrar. Stuttgart, p.18.

Kitemann, D., Streif J, Neuwald, D. A., 2013: Einsatz von SmartFresh Lagerung mit Hohem Energiesparpotenzial. Besseres Obst. Wien, p.12 - 15, 2013.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2013: MCP hilft bei der Lagerung Positive Effekte auf Haltbarkeit und Fruchtqualität feststellbar. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 8, p.16 - 19.

Kitemann, D., Wippich Andarade, C. A., Neuwald, D. A., 2013: Optimierung der Lagerung zum Abbau von Glasigkeit bei 'Fuji'. Gartenbau Profi. Berlin, p.16 - 17.

Kitemann, D., 2013: Start in neue Lagersaison – Arbeitskalender Obstbau im August. BW Agrar. Stuttgart, v. 31, p.18 .

Kittermann, D., Neuwald, D. A., Wippich Andrade, C. A., 2012: Glasigkeit bei 'Fuji'-Optimierung der Lagerung. Obstbau, 10: 533 – 534.

Streif, J., Kittermann, D., Neuwald, D. A., 2012: Obstlagerung: So können sie Energie sparen. LANDfreund. 10: 26-28.

Kittermann, D., 2012: SmartFresh-Was gibt es dabei zu beachten. Besseres Obst. 9: 10-12.

Neuwald, D. A., Streif J., Kittermann, D., Weber, A., 2012: Conservação da qualidade devido aos avanços nas técnicas de armazenamento. Jornal da Fruta. 4: 19 – 21.

Neuwald, D. A., Vollmar, B., Kittermann, D., 2012: Economia de energia durante o armazenamento de frutas. Jornal da Fruta, Lages. 2: 21 - 23.

Kittermann, D., 2011: Apfelernte und Lagerung 2011-Tipps und Hinweise für eine erfolgreiche Lagersaison. Obstbau. 10: 541-543.

Kittermann, D., 2011: Lagerung im häuslichen Bereich. Obst und Garten. September: 337-339.

Kittermann, D., Neuwald, D. A., 2011: Energie sparen bei der Lagerung. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg:. August: 14-17.

Streif, J., 2011: Äußere und innere Kohlendioxid-Schäden. European Fruit Magazine. 6: 8-10.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Schalenbräune (scald); EFM- European Fruit Magazin. 2: 06-07.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Stippigkeit (bitter pit) und Lentizellenflecken (lenticel blotch pit); EFM- European Fruit Magazin. 1: 06-07.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Glasigkeit (water core); EFM- European Fruit Magazin. 12: 12-13.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung; EFM-European Fruit Magazin. 12: 11.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Weitere Ergebnisse zur Apfellaagerung Energieeinsparung durch Einsatz von SmartFresh. Monatsschrift-Magazin für den Gartenbau-Profi, Bonn: 452 – 454.

Streif, J., 2010: So vermeiden Sie Verluste durch Lagerkrankheiten bei Äpfeln. Kleinbrennerei, n. 9: 7-9.

Streif, J., 2010: Pilzbefall droht auch noch im Obstlager. BWagrar. 39: 39.

Jehle, S., Streif, J., Wünsche, J., 2010: `Santana`: Lassen sich Lagerprobleme vermeiden? Obstbau. 8: 439-441.

Streif, J., 2010: Obst-Lagertechnik im Klein- und Mittelbetrieb. 50 Jahre Arbeitskreis Erwerbsobstbau Göppingen e.V: 35-37.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2010: Kanzi und Mairac: Wann ernten und wie lagern? POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg: 9 – 12.

Kitemann, D., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Obstlagerung: Runter mit dem Energieaufwand. Besseres Obst, Wien. 8: 15-18.

Kitemann, D. ; Neuwald, D. A.; Streif J . 2010: Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung. Besseres Obst, Wien. 6: 20.

Kitemann D., Neuwald D., Streif, J., 2010: Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung, EFM- European Fruit Magazin. 6: 20-23.

Streif, J., 2009: Kirschen und Zwetschgen: Lagerung verlängert die Saison. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 12-15.



Kittermann, D., 2009: MCP hält Äpfel länger Frisch. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 8-11.

Streif, J. 2009: Fortschritte in der Lagertechnik verbessern die Haltbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln (Polnisch). Sad Nowoczesny. 9: 7-11.

Streif, J., 2009: Wann Kanzi ernten und wie lagern? Obstblatt. August-September. 12-14.

Streif, J., 2009: Entwicklungen in der Steinobstlagerung. 35. Steinobstseminar Ahrweiler, Sammelbandband. 61-66.

Streif, J., 2009: Physiologische Krankheiten bei Kernobst – Aussehen, Auftreten, Abwehr. 29. Bundes-Kernobstseminar Oppenheim, Sammelband. 19-22.

Kittermann, D., 2009: Früchte mit Mängeln taugen nicht fürs Lager, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt. 176: 24-25.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2009: Energieeinsparung durch den Einsatz von SmartFresh bei der Apfellagerung (Ergebnisse aus einem Praxisversuch). Obstbau: 498-501.

Streif J., McCormick, R. J. ; Neuwald, D. A., 2008: Halbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln durch Fortschritte in der Lagertechnik verbessern: ULO pur, mit DCA oder MCP?. Besseres Obst, Wien, 2008/8: 10-12.

Kittermann, D., 2008: Gegen Lagerprobleme kann man was tun. Badische Bauern Zeitung. 42: 18-19.

Kittermann, D., 2008: Lager – kein Sanatorium für schlechte Früchte. BW-Agrar 41, Jg. 175: 16-17.

Streif, J., 2008: Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Obst und Garten. 7: 250-253.

Streif, J., Kittermann, D., 2007: Langzeitlagerung von Äpfeln. Monatsschrift. 8: 474-477.

Streif, J., Kitemann D., 2007: Damit Äpfel länger topfit bleiben. Badische Bauern Zeitung. 43: 19-20.

Streif, J.; Kitemann, D., 2007: Mit neuer Lagertechnik halten Äpfel länger. BW Agrar-Schwäbischer Bauer, 42, Jg.59: 21-22.

Kitemann D., 2007: Rote Farbe ist nicht das einzige Indiz für die reife, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt, 174:26.

Streif, J., 2007: Aktuelles zur Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Besseres Obst. 7: 22-24.

## **Wissenschaftlichen Veröffentlichungen (von 2015 - 2007)**

Hendges, M.V.; Steffens, C.A.; Amarantes, C.V.T.; Neuwald, D. A.; Brackmann, A. 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Revista Caatinga, v. 29, p. 283-289.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 231-236.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 355-358.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: New apple storage technologies can reduce energy usage and improve storage live. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 184-187.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 254-256.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: Storability of 'Galant ® and 'Natyra': Two new apple cultivars for organic fruit production. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2015: Effects of 1-MCP treatment in combination with ethylene on storage behavior and fruit ripening of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 459-464.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Spuhler, M., Rux, G., Linke, M., Geyer, M. 2015: Optimized air flow in commercial CA storage room for apples *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 403-408.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: Ripening of 'Alexander Lucas' pears following regular atmosphere with or without 1-MCP treatment compared to controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1094, p. 593-599.

Kitemann, D., McCormick, R.J., Neuwald, D.A. 2015: Effect of high temperature and 1-MCP application or dynamic controlled atmosphere on energy saving during apples storage. *European Journal of Horticultural Science*, v. 80, n. 1, p. 33-38.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Espindola, B.P., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: 1-MCP treatment increases internal browning disorders in 'Alexander Lucas' pears storage under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 511-518.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., Linke, M., Rux, G., Geyer, M. 2015: Studies on the optimization of air flows in apple storage rooms. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 603-608.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples during CA storage - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 711-716.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> Postharvest internal browning CA storage of 'Santana' apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 597-602.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2015: Internal browning in Kanzi ® apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1079, p. 409-414.

Neuwald, D.A., Sestari, I., Kitemann, D., Streif, J., Weber, A., Brackmann, A. 2014: Ermöglichen Mineralstoffanalysen eine Prognose der Fleischbräune-Anfälligkeit im CA-Lager bei der Apfelsorte 'Braeburn' unter mitteleuropäischen Anbaubedingung? (Can Mineral Analysis be used as a tool to predict 'Braeburn' Browning Disorders (BBD) in Apple in commercial controlled atmosphere (CA) storage in Central Europe?) Der Erwerbsobstbau, v. 56, p. 35-41.

Harb, J., Saleh, O., Kitemann, D., Neuwald, D.A., Hoffmann, T., Schwab, W. 2013: Correlation between changes in polyphenol composition of peels and incidence of CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples as influenced by controlled atmosphere storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 61, p. 3624-3630.

Harb, J., Saleh, O.; Kitemann, D., Neuwald, D. A., Frank, W., Reski, R., 2013: Upregulation of polyphenol-related genes prevents 'skin burning' of well-colored 'Cameo' apples stored under stressful controlled atmosphere conditions. Postharvest Biology and Technology, v. 77: 121 – 127.

Streif, J., 2012: Spezielle Verfahren der CA- / MA-Lagerung. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL: 129-132.

Streif, J., 2012: Dynamischen CA-Lagerung (DCA bzw. DCS und ILOS). In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL,: 111-113.

Streif, J., 2012: Lagerung von Obst. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBBL: 43-54.

Bangerth, F. K., Song, J., Streif, J., 2012: Physiological impacts of fruit ripening and storage conditions on aroma volatile formation in apple and strawberry fruit: A review. HortScience, v. 47, n.1: 4 – 10.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Harb J., Saleh, O., Hoffmann, T., Frank, W., Schwab, W. Reski, R., Weber, A.: 2012: Efeito da coloracao na colheita e atmosfera controlada no desenvolvimento de dano de CO<sub>2</sub> na epiderme de maca 'Cameo'. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 22, 2012, Bento Goncalvez. CD-ROMM. Bento Goncalvez: EMBRAPA: 1413-1416.

Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Apple ripening determined by conventional methods and the 'NSure' genetic assay. Acta Horticulturae, v. 934, p. 871-875.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Commercial apple CA storage temperature regimes with 1-MCP (SmartFresh TM): Benefits and Risiks. Acta Horticulturae, v. 934: 263-270.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif J., Wippich Andarade, C. A., 2012: Watercore dissipation in 'Fuji' apples by postharvest temperature condition treatments. Acta Horticulturae, v. 934: 1097-1102.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Streif, J., Khraiwesh, B., 2011: Treatments that suppress ethylene production or ethylene action modify ADH and AAT gene expression and aroma-related enzyme activities in 'Delbar Estivale' apple: consequences for the aroma profiles of fruit. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, v. 86, n. 2: 182-188, 2011.

Steffens, C. A., Brackmann, A., Neuwald, D. A., Amarante, C. V. T., 2011: Armazenamento refrigerado de maçãs 'Gala' tratadas com aminoetoxivinilglicina, ethephon e 1-Mtilciclopropeno. Revista Brasileira de Armazenamento, v. 36: p. 39-45.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: A case study: Potential energy savings using 1-MCP with 'Gala' apples in commercial CA storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 323-326.

Harb, J., Khraiwesh, B., Streif, J., Reski, R., Frank, W., 2010: Characterization of blueberry monodehydroascorbate reductase gene and changes in levels of ascorbic acid and the antioxidative capacity of water soluble antioxidants upon storage of fruits under various conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 125, n. 3: 390-395.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Can the use of 1-MCP be a way to save energy in commercial CA storage of apples?. In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Wippich Andarade, C. A., Jacomino, A. P., Streif J., Neuwald, D. A., 2010: Dissipação de pingo-de-mel e relação com o conteúdo de açúcares durante o armazenamento de maçã Fuji . In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2010: Fruit Starch Degradation Patterns in Apples Cultivars On-Tree and Off-Tree at Different Holding Temperatures. *Acta Horticulturae*, v. 858: 263-266.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: GRAS (Generally Recognized As Safe) Methods as a Possible Control of Postharvest Fungal Diseases in Sweet Cherry. *Acta Horticulturae*, v. 858: 363-368.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Khraiwesh, B., Streif, J., 2010: Ethylene suppression modify gene expression and activity of aroma volatile-related enzymes in 'Delbard Estivale' apples. *Acta Horticulturae*, v. 858: 131-136.

Wang, R., McCormick, R., Xuan, H., Streif, J., 2010: Distribution of sugar and organic acid components within the KOB heritage apple cultivar collection. *Acta Horticulturae*, v. 858: 89-97.

Streif, J., 2010: Ripening management and postharvest fruit quality. *Acta Horticulturae*, v. 858: 121-129.

Mc Cormick, R., Kitzemann, D., Streif, J., 2010: Consumer Preferences for 'Elstar' Apples at Different Ripeness Stages Treated with 1-MCP, *Acta Horticulturae*, v. 858: 99-103.

Streif, J., Kitzemann, D., Neuwald, D., McCormick, R., Xuan, H., 2009: Pre- and Post-harvest Management of Fruit Quality, Ripening and Senescence, *Acta Horticulturae*, v. 877: 55-68.

Kitzemann, D., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: Influence of Calcium on fruit firmness and cell wall degrading enzyme activity in 'Elstar' Apples During Storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1037-1043.

Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Changes in ascorbic acid content of Elstar and Jonagold apples treated pre- and postharvest with ripening inhibitors. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1275-1279.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Methods for bitter pit prediction in Fuji and Braeburn apples. *Ciência Rural*, v. 39: 1032-1038.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Brackmann, A., Saquet, A. A., Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., 2009: Effect of ultra low oxygen storage and postharvest treatments on quality of 'Fuyu' Persimmon. *Acta Horticulturae*, v. 833: 221-226.

Neuwald, D. A., Streif, J., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Quality of 'Fuyu' Persimmon during modified atmosphere storage. *Acta Horticulturae*, v. 833: 227-232, 2009.

Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Sestari, I., Sautter, C. K., 2009: Persimmon production and commercialization in Brazil: an overview. *Acta Horticulturae*, v. 833: 51-56.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Previsão de bitter pit em maçãs por meio da infiltração de  $Mg^{2+}$  e da aplicação de ethephon nos frutos. *Ciência Rural*, v. 39: 2203-2206.

Sautter, C. K., Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Rizzatti, M. R., Malmann, C. A., Brackmann, A., 2009: Effect of postharvest elicitors on 'Fuyu' persimmon quality during cold storage. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 124-127.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif, J., 2009: Watercore dissipation in 'Fuji' apples at different holding temperatures. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 120-123.

Neuwald, D. A., McCormick, R. J., Kitemann, D., Streif, J., 2007: The chlorophyll fluorescence behaviour of 'Braeburn' apples under different CO<sub>2</sub> stress treatments at-harvest. In: COST action 924 - Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders, 2008, Bologna - Italy. Proceedings of the International Congress. Bologna: CRIOF - Faculty of Agriculture - University of Bologna: 290-293.

McCormick, R. and Streif, J., 2008: International Conference on Ripening Regulation and Postharvest Fruit Quality. *Chronica Horticulturae*, v. 48: 35-36.

Streif, J. and Saquet, A.A., 2008: Fermentative metabolism in 'Jonagold' under CA storage. *European Journal of Horticultural Science*, v.73: 43-46.

Giehl, R. F. H., Neuwald, D. A., Sestari, I., Weber, A., Brackmann, A., 2008: Tamanho e ponto de maturação influenciam a qualidade de caqui Fuyu armazenado em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 76-81.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Sautter, C. K., Brackmann, A., 2008: Manutenção da qualidade de caqui Fuyu através do armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 68-75.



Kittemann, D., McCormick, R., Streif, J., 2008: Influence of 1-MCP timing on the ripening behaviour of Elstar apples after storage. *Acta Hort.* 796: 155-160.

Neuwald, D. A., Kittemann, D., Streif, J., 2008: Possible Prediction of Physiological Storage Disorders in 'Braeburn' Apples Comparing Fruit of Different Orchards. *Acta Horticulturae*, v. 796: 211-216.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Weber, A., Brackmann, A., 2008: CA Affects Juiciness in Peaches Due to an Earlier Post-Storage Ethylene Production. *Acta Horticulturae*, v. 796: 185-189.

Streif, J., 2008: Effect of AVG on harvest date, storage and economic return of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 796: 161-165.

Streif, J., McCormick, R., 2008: Stem end russet browning of 'Cox's orange Pippin' apples, an undesired side effect from the application of 1-MCP. *Acta Horticulturae*, v. 796: 125-128.

Harb, J., Streif, J. and Bangerth, F., 2008: Aroma volatiles of apples as influenced by ripening and storage procedures. *Acta. Hort.* 796: 93-103.

Brackmann, A., Weber, A., Pinto, J. A. V., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2008: Manutenção da qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' e 'Galaxy' sob armazenamento em atmosfera controlada. *Ciência Rural*, v. 38: 2478-2484.

Harb, J., Wawuet, A.A., Bisharat, R., Streif, J., 2008: Changes in volatile constituents of blackcurrants (*Ribes nigrum* L. cv. 'Titania') following controlled atmosphere storage. *Postharvest Biology and Technology*, v. 47, n. 3: 271 – 279.

Cooper, T., Gargiullo, A., Streif, J., Retamales, J., 2007: Effects of Calcium Applications on softening of 'Hayward' Kiwifruit. *Acta Horticulturae*, v. 753: 297-304.

Sestari, I., Brackmann, A., Benedetti, M., Neuwald, D. A., 2007: Pré-resfriamento e imersão pós-colheita de maçãs 'Gala' em soluções de cloreto de cálcio e boro. *Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia (Uruguaiana)*, v. 14: 107-118.

Brackmann, A., Pinto, J. A. V., Weber, A., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2007: Indução da perda de massa fresca e a ocorrência de distúrbios fisiológicos em maçãs 'Royal Gala' durante o armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 32: 87-92.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Brackmann, A., Streif, J., 2007: Avaliação do estresse induzido por altas concentrações de CO<sub>2</sub> em maçã, através do método de fluorescência de clorofilas. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 192-198.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Neuwald, D. A., Helwein, A. B., Brackmann, A., 2007: Amadurecimento e desenvolvimento de dano pelo frio em tomates 'Monte Carlo' tratado com 1-Metilciclopropeno. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 218-225.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Streif, J., Brackmann, A., 2007: Relação entre parâmetros de qualidade e índices de maturação na colheita com a incidência de "bitter pit" em maçãs 'Gala' após o armazenamento. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 307-312.

Neuwald, D. A., Sautter, C. K., Oliveira, V. R. de, Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Weber, A., Saquet, A. A., Brackmann, A., 2007: Análise sensorial de caqui 'Fuyu' armazenado em atmosfera controlada. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 1495-1502.

## **Veröffentlichungen in praxisorientierten Zeitschriften (von 2017 bis 2007)**

Klein, N.; Prunier, C.; Neuwald, D. A. 2017 INTERPOMA 2016: viel Neues rund um den Apfel. Besseres Obst, p. 23-25.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2017 Interpoma 2016. Gartenbau Profi 1/17, p. 18-19.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Bottling, S. 2016 Weniger Energie fürs Lager. BW Agrar. 44: 21

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 2: Aktive Frostschutzmaßnahmen. Besseres Obst, p. 14-18.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Hart, L.; Neuwald, D.A. 2016 Nur gesunde Früchte für den Kälteschlaf. BW Agrar. 38: 28-29

Spuhler, M.; Neuwald, D. A.; 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Streif, J. 2016 Reife für die Ernte. BW Agrar 35: 17

Neuwald, D. A.; Wünsche, J.N.; Vollmar, B.; Spuhler, M. 2016 Beeren und Steinobst längerfrisch halten mit geeigneter Technik kurzzeitige Lagerung von Weichobst möglich. Poma Magazin für den erfolgreich Obstbau, p. 23-25.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Sonnentag, S.; Prunier, C.; D.; Wünsche, J.N. 2016 Lagereigenschaften der Sorten Galante® für den biologischen Anbau. Öko-Obstbau, p. 14-16.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015 Energiesparende Lagerverfahren. Öko-Obstbau, p. 4-6.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015: Zwei vielversprechende Sorten für den Bio-Anbau Lagerfähigkeit von ‚Natyra‘ und ‚Galant‘. Öko-Obstbau, p. 7-9.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Kitemann, D., 2014: Obstlagerung: Beeren sind keine Äpfel! Allgäuer Bauernblatt, p. 36-37.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D. A. 2014: Gehört die Zukunft der Kernobstlagerung wirklich nur dynamisch geregelten CA-Lagersystemen? Obstbau, v. 8, p. 439-442.

Kitemann, D. 2014: Startklar für die Lagersaison. Vor der Einlagerung neuer Früchte stehen Wartungsmaßnahmen an. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 2, p.4 - 8.

Kitemann, D. 2013: Kernobstlagerung: Bedeutung und Steuerung der Luftfeuchtigkeit. Obstbau, v. 10, p. 554-557.

Kitemann, D., 2013: Äpfel und Birnen-Richtige Lagerung im Haushalt. Unser Garten, v. 9, p. 172 - 173.

Neuwald, D. A., 2013: Beeren lagern - nicht einfach. BW Agrar. Stuttgart, p.18.

Kitemann, D., Streif J, Neuwald, D. A., 2013: Einsatz von SmartFresh Lagerung mit Hohem Energiesparpotenzial. Besseres Obst. Wien, p.12 - 15, 2013.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2013: MCP hilft bei der Lagerung Positive Effekte auf Haltbarkeit und Fruchtqualität feststellbar. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 8, p.16 - 19.

Kitemann, D., Wippich Andarade, C. A., Neuwald, D. A., 2013: Optimierung der Lagerung zum Abbau von Glasigkeit bei 'Fuji'. Gartenbau Profi. Berlin, p.16 - 17.

Kitemann, D., 2013: Start in neue Lagersaison – Arbeitskalender Obstbau im August. BW Agrar. Stuttgart, v. 31, p.18 .

Kittemann, D., Neuwald, D. A., Wippich Andrade, C. A., 2012: Glasigkeit bei 'Fuji'-Optimierung der Lagerung. Obstbau, 10: 533 – 534.

Streif, J., Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2012: Obstlagerung: So können sie Energie sparen. LANDfreund. 10: 26-28.

Kittemann, D., 2012: SmartFresh-Was gibt es dabei zu beachten. Besseres Obst. 9: 10-12.

Neuwald, D. A., Streif J., Kittemann, D., Weber, A., 2012: Conservação da qualidade devido aos avanços nas técnicas de armazenamento. Jornal da Fruta. 4: 19 – 21.

Neuwald, D. A., Vollmar, B., Kittemann, D., 2012: Economia de energia durante o armazenamento de frutas. Jornal da Fruta, Lages. 2: 21 - 23.

Kittemann, D., 2011: Apfelernte und Lagerung 2011-Tipps und Hinweise für eine erfolgreiche Lagersaison. Obstbau. 10: 541-543.

Kittemann, D., 2011: Lagerung im häuslichen Bereich. Obst und Garten. September: 337-339.

Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2011: Energie sparen bei der Lagerung. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg:. August: 14-17.

Streif, J., 2011: Äußere und innere Kohlendioxid-Schäden. European Fruit Magazine. 6: 8-10.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Schalenbräune (scald); EFM- European Fruit Magazin. 2: 06-07.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Stippigkeit (bitter pit) und Lentizellenflecken (lenticel blotch pit); EFM- European Fruit Magazin. 1: 06-07.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Glasigkeit (water core); EFM- European Fruit Magazin. 12: 12-13.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung; EFM-European Fruit Magazin. 12: 11.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Weitere Ergebnisse zur Apfellaagerung Energieeinsparung durch Einsatz von SmartFresh. Monatsschrift-Magazin für den Gartenbau-Profi, Bonn: 452 – 454.

Streif, J., 2010: So vermeiden Sie Verluste durch Lagerkrankheiten bei Äpfeln. Kleinbrennerei, n. 9: 7-9.

Streif, J., 2010: Pilzbefall droht auch noch im Obstlager. BWagrar. 39: 39.

Jehle, S., Streif, J., Wünsche, J., 2010: `Santana`: Lassen sich Lagerprobleme vermeiden? Obstbau. 8: 439-441.

Streif, J., 2010: Obst-Lagertechnik im Klein- und Mittelbetrieb. 50 Jahre Arbeitskreis Erwerbsobstbau Göppingen e.V: 35-37.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2010: Kanzi und Mairac: Wann ernten und wie lagern? POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg: 9 – 12.

Kitemann, D., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Obstlagerung: Runter mit dem Energieaufwand. Besseres Obst, Wien. 8: 15-18.

Kitemann, D. ; Neuwald, D. A.; Streif J . 2010: Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung. Besseres Obst, Wien. 6: 20.

Kitemann D., Neuwald D., Streif, J., 2010: Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung, EFM- European Fruit Magazin. 6: 20-23.

Streif, J., 2009: Kirschen und Zwetschgen: Lagerung verlängert die Saison. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 12-15.

Kittermann, D., 2009: MCP hält Äpfel länger Frisch. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 8-11.

Streif, J. 2009: Fortschritte in der Lagertechnik verbessern die Haltbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln (Polnisch). Sad Nowoczesny. 9: 7-11.

Streif, J., 2009: Wann Kanzi ernten und wie lagern? Obstblatt. August-September. 12-14.

Streif, J., 2009: Entwicklungen in der Steinobstlagerung. 35. Steinobstseminar Ahrweiler, Sammelbandband. 61-66.

Streif, J., 2009: Physiologische Krankheiten bei Kernobst – Aussehen, Auftreten, Abwehr. 29. Bundes-Kernobstseminar Oppenheim, Sammelband. 19-22.

Kittermann, D., 2009: Früchte mit Mängeln taugen nicht fürs Lager, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt. 176: 24-25.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2009: Energieeinsparung durch den Einsatz von SmartFresh bei der Apfellagerung (Ergebnisse aus einem Praxisversuch). Obstbau: 498-501.

Streif J., McCormick, R. J. ; Neuwald, D. A., 2008: Halbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln durch Fortschritte in der Lagertechnik verbessern: ULO pur, mit DCA oder MCP?. Besseres Obst, Wien, 2008/8: 10-12.

Kittermann, D., 2008: Gegen Lagerprobleme kann man was tun. Badische Bauern Zeitung. 42: 18-19.

Kittermann, D., 2008: Lager – kein Sanatorium für schlechte Früchte. BW-Agrar 41, Jg. 175: 16-17.

Streif, J., 2008: Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Obst und Garten. 7: 250-253.

Streif, J., Kittermann, D., 2007: Langzeitlagerung von Äpfeln. Monatsschrift. 8: 474-477.

Streif, J., Kitemann D., 2007: Damit Äpfel länger topfit bleiben. Badische Bauern Zeitung. 43: 19-20.

Streif, J.; Kitemann, D., 2007: Mit neuer Lagertechnik halten Äpfel länger. BW Agrar-Schwäbischer Bauer, 42, Jg.59: 21-22.

Kitemann D., 2007: Rote Farbe ist nicht das einzige Indiz für die reife, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt, 174:26.

Streif, J., 2007: Aktuelles zur Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Besseres Obst. 7: 22-24.

## **Wissenschaftlichen Veröffentlichungen (von 2015 - 2007)**

Hendges, M.V.; Steffens, C.A.; Amarantes, C.V.T.; Neuwald, D. A.; Brackmann, A. 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Revista Caatinga, v. 29, p. 283-289.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 231-236.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 355-358.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: New apple storage technologies can reduce energy usage and improve storage live. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 184-187.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.



Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 254-256.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: Storability of 'Galant ® and 'Natyra': Two new apple cultivars for organic fruit production. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2015: Effects of 1-MCP treatment in combination with ethylene on storage behavior and fruit ripening of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 459-464.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Spuhler, M., Rux, G., Linke, M., Geyer, M. 2015: Optimized air flow in commercial CA storage room for apples *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 403-408.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: Ripening of 'Alexander Lucas' pears following regular atmosphere with or without 1-MCP treatment compared to controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1094, p. 593-599.

Kitemann, D., McCormick, R.J., Neuwald, D.A. 2015: Effect of high temperature and 1-MCP application or dynamic controlled atmosphere on energy saving during apples storage. *European Journal of Horticultural Science*, v. 80, n. 1, p. 33-38.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Espindola, B.P., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: 1-MCP treatment increases internal browning disorders in 'Alexander Lucas' pears storage under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 511-518.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., Linke, M., Rux, G., Geyer, M. 2015: Studies on the optimization of air flows in apple storage rooms. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 603-608.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples during CA storage - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 711-716.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> Postharvest internal browning CA storage of 'Santana' apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 597-602.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2015: Internal browning in Kanzi ® apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1079, p. 409-414.

Neuwald, D.A., Sestari, I., Kitemann, D., Streif, J., Weber, A., Brackmann, A. 2014: Ermöglichen Mineralstoffanalysen eine Prognose der Fleischbräune-Anfälligkeit im CA-Lager bei der Apfelsorte 'Braeburn' unter mitteleuropäischen Anbaubedingung? (Can Mineral Analysis be used as a tool to predict 'Braeburn' Browning Disorders (BBD) in Apple in commercial controlled atmosphere (CA) storage in Central Europe?) Der Erwerbsobstbau, v. 56, p. 35-41.

Harb, J., Saleh, O., Kitemann, D., Neuwald, D.A., Hoffmann, T., Schwab, W. 2013: Correlation between changes in polyphenol composition of peels and incidence of CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples as influenced by controlled atmosphere storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 61, p. 3624-3630.

Harb, J., Saleh, O.; Kitemann, D., Neuwald, D. A., Frank, W., Reski, R., 2013: Upregulation of polyphenol-related genes prevents 'skin burning' of well-colored 'Cameo' apples stored under stressful controlled atmosphere conditions. Postharvest Biology and Technology, v. 77: 121 – 127.

Streif, J., 2012: Spezielle Verfahren der CA- / MA-Lagerung. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL: 129-132.

Streif, J., 2012: Dynamischen CA-Lagerung (DCA bzw. DCS und ILOS). In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL,: 111-113.

Streif, J., 2012: Lagerung von Obst. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBBL: 43-54.

Bangerth, F. K., Song, J., Streif, J., 2012: Physiological impacts of fruit ripening and storage conditions on aroma volatile formation in apple and strawberry fruit: A review. HortScience, v. 47, n.1: 4 – 10.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Harb J., Saleh, O., Hoffmann, T., Frank, W., Schwab, W. Reski, R., Weber, A.: 2012: Efeito da coloracao na colheita e atmosfera controlada no desenvolvimento de dano de CO<sub>2</sub> na epiderme de maca 'Cameo'. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 22, 2012, Bento Goncalvez. CD-ROMM. Bento Goncalvez: EMBRAPA: 1413-1416.

Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Apple ripening determined by conventional methods and the 'NSure' genetic assay. Acta Horticulturae, v. 934, p. 871-875.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Commercial apple CA storage temperature regimes with 1-MCP (SmartFresh TM): Benefits and Risiks. Acta Horticulturae, v. 934: 263-270.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif J., Wippich Andarade, C. A., 2012: Watercore dissipation in 'Fuji' apples by postharvest temperature condition treatments. Acta Horticulturae, v. 934: 1097-1102.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Streif, J., Khraiwesh, B., 2011: Treatments that suppress ethylene production or ethylene action modify ADH and AAT gene expression and aroma-related enzyme activities in 'Delbar Estivale' apple: consequences for the aroma profiles of fruit. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, v. 86, n. 2: 182-188, 2011.

Steffens, C. A., Brackmann, A., Neuwald, D. A., Amarante, C. V. T., 2011: Armazenamento refrigerado de maçãs 'Gala' tratadas com aminoetoxivinilglicina, ethephon e 1-Mtilciclopropeno. Revista Brasileira de Armazenamento, v. 36: p. 39-45.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: A case study: Potential energy savings using 1-MCP with 'Gala' apples in commercial CA storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 323-326.

Harb, J., Khraiwesh, B., Streif, J., Reski, R., Frank, W., 2010: Characterization of blueberry monodehydroascorbate reductase gene and changes in levels of ascorbic acid and the antioxidative capacity of water soluble antioxidants upon storage of fruits under various conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 125, n. 3: 390-395.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Can the use of 1-MCP be a way to save energy in commercial CA storage of apples?. In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Wippich Andarade, C. A., Jacomino, A. P., Streif J., Neuwald, D. A., 2010: Dissipação de pingo-de-mel e relação com o conteúdo de açúcares durante o armazenamento de maçã Fuji . In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2010: Fruit Starch Degradation Patterns in Apples Cultivars On-Tree and Off-Tree at Different Holding Temperatures. *Acta Horticulturae*, v. 858: 263-266.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: GRAS (Generally Recognized As Safe) Methods as a Possible Control of Postharvest Fungal Diseases in Sweet Cherry. *Acta Horticulturae*, v. 858: 363-368.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Khraiwesh, B., Streif, J., 2010: Ethylene suppression modify gene expression and activity of aroma volatile-related enzymes in 'Delbard Estivale' apples. *Acta Horticulturae*, v. 858: 131-136.

Wang, R., McCormick, R., Xuan, H., Streif, J., 2010: Distribution of sugar and organic acid components within the KOB heritage apple cultivar collection. *Acta Horticulturae*, v. 858: 89-97.

Streif, J., 2010: Ripening management and postharvest fruit quality. *Acta Horticulturae* , v. 858: 121-129.

Mc Cormick, R., Kitzemann, D., Streif, J., 2010: Consumer Preferences for `Elstar` Apples at Different Ripeness Stages Treated with 1-MCP, *Acta Horticulturae* , v. 858: 99-103.

Streif, J., Kitzemann, D., Neuwald, D., McCormick, R., Xuan, H., 2009: Pre- and Post-harvest Management of Fruit Quality, Ripening and Senescence, *Acta Horticulturae*, v. 877: 55-68.

Kitzemann, D., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: Influence of Calcium on fruit firmness and cell wall degrading enzyme activity in 'Elstar` Apples During Storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1037-1043.

Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Changes in ascorbic acid content of Elstar and Jonagold apples treated pre- and postharvest with ripening inhibitors. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1275-1279.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Methods for bitter pit prediction in Fuji and Braeburn apples. *Ciência Rural*, v. 39: 1032-1038.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Brackmann, A., Saquet, A. A., Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., 2009: Effect of ultra low oxygen storage and postharvest treatments on quality of 'Fuyu' Persimmon. *Acta Horticulturae*, v. 833: 221-226.

Neuwald, D. A., Streif, J., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Quality of 'Fuyu' Persimmon during modified atmosphere storage. *Acta Horticulturae*, v. 833: 227-232, 2009.

Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Sestari, I., Sautter, C. K., 2009: Persimmon production and commercialization in Brazil: an overview. *Acta Horticulturae*, v. 833: 51-56.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Previsão de bitter pit em maçãs por meio da infiltração de  $Mg^{2+}$  e da aplicação de ethephon nos frutos. *Ciência Rural*, v. 39: 2203-2206.

Sautter, C. K., Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Rizzatti, M. R., Malmann, C. A., Brackmann, A., 2009: Effect of postharvest elicitors on 'Fuyu' persimmon quality during cold storage. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 124-127.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif, J., 2009: Watercore dissipation in 'Fuji' apples at different holding temperatures. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 120-123.

Neuwald, D. A., McCormick, R. J., Kitemann, D., Streif, J., 2007: The chlorophyll fluorescence behaviour of 'Braeburn' apples under different CO<sub>2</sub> stress treatments at-harvest. In: COST action 924 - Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders, 2008, Bologna - Italy. Proceedings of the International Congress. Bologna: CRIOF - Faculty of Agriculture - University of Bologna: 290-293.

McCormick, R. and Streif, J., 2008: International Conference on Ripening Regulation and Postharvest Fruit Quality. *Chronica Horticulturae*, v. 48: 35-36.

Streif, J. and Saquet, A.A., 2008: Fermentative metabolism in 'Jonagold' under CA storage. *European Journal of Horticultural Science*, v.73: 43-46.

Giehl, R. F. H., Neuwald, D. A., Sestari, I., Weber, A., Brackmann, A., 2008: Tamanho e ponto de maturação influenciam a qualidade de caqui Fuyu armazenado em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 76-81.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Sautter, C. K., Brackmann, A., 2008: Manutenção da qualidade de caqui Fuyu através do armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 68-75.

Kittemann, D., McCormick, R., Streif, J., 2008: Influence of 1-MCP timing on the ripening behaviour of Elstar apples after storage. *Acta Hort.* 796: 155-160.

Neuwald, D. A., Kittemann, D., Streif, J., 2008: Possible Prediction of Physiological Storage Disorders in 'Braeburn' Apples Comparing Fruit of Different Orchards. *Acta Horticulturae*, v. 796: 211-216.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Weber, A., Brackmann, A., 2008: CA Affects Juiciness in Peaches Due to an Earlier Post-Storage Ethylene Production. *Acta Horticulturae*, v. 796: 185-189.

Streif, J., 2008: Effect of AVG on harvest date, storage and economic return of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 796: 161-165.

Streif, J., McCormick, R., 2008: Stem end russet browning of 'Cox's orange Pippin' apples, an undesired side effect from the application of 1-MCP. *Acta Horticulturae*, v. 796: 125-128.

Harb, J., Streif, J. and Bangerth, F., 2008: Aroma volatiles of apples as influenced by ripening and storage procedures. *Acta. Hort.* 796: 93-103.

Brackmann, A., Weber, A., Pinto, J. A. V., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2008: Manutenção da qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' e 'Galaxy' sob armazenamento em atmosfera controlada. *Ciência Rural*, v. 38: 2478-2484.

Harb, J., Wawuet, A.A., Bisharat, R., Streif, J., 2008: Changes in volatile constituents of blackcurrants (*Ribes nigrum* L. cv. 'Titania') following controlled atmosphere storage. *Postharvest Biology and Technology*, v. 47, n. 3: 271 – 279.

Cooper, T., Gargiullo, A., Streif, J., Retamales, J., 2007: Effects of Calcium Applications on softening of 'Hayward' Kiwifruit. *Acta Horticulturae*, v. 753: 297-304.

Sestari, I., Brackmann, A., Benedetti, M., Neuwald, D. A., 2007: Pré-resfriamento e imersão pós-colheita de maçãs 'Gala' em soluções de cloreto de cálcio e boro. *Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia (Uruguaiana)*, v. 14: 107-118.

Brackmann, A., Pinto, J. A. V., Weber, A., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2007: Indução da perda de massa fresca e a ocorrência de distúrbios fisiológicos em maçãs 'Royal Gala' durante o armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 32: 87-92.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Brackmann, A., Streif, J., 2007: Avaliação do estresse induzido por altas concentrações de CO<sub>2</sub> em maçã, através do método de fluorescência de clorofilas. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 192-198.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Neuwald, D. A., Helwein, A. B., Brackmann, A., 2007: Amadurecimento e desenvolvimento de dano pelo frio em tomates 'Monte Carlo' tratado com 1-Metilciclopropeno. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 218-225.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Streif, J., Brackmann, A., 2007: Relação entre parâmetros de qualidade e índices de maturação na colheita com a incidência de "bitter pit" em maçãs 'Gala' após o armazenamento. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 307-312.

Neuwald, D. A., Sautter, C. K., Oliveira, V. R. de, Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Weber, A., Saquet, A. A., Brackmann, A., 2007: Análise sensorial de caqui 'Fuyu' armazenado em atmosfera controlada. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 1495-1502.



## **Veröffentlichungen in praxisorientierten Zeitschriften (von 2017 bis 2007)**

Klein, N.; Prunier, C.; Neuwald, D. A. 2017 INTERPOMA 2016: viel Neues rund um den Apfel. Besseres Obst, p. 23-25.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2017 Interpoma 2016. Gartenbau Profi 1/17, p. 18-19.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Bottling, S. 2016 Weniger Energie fürs Lager. BW Agrar. 44: 21

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 2: Aktive Frostschutzmaßnahmen. Besseres Obst, p. 14-18.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Hart, L.; Neuwald, D.A. 2016 Nur gesunde Früchte für den Kälteschlaf. BW Agrar. 38: 28-29

Spuhler, M.; Neuwald, D. A.; 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Streif, J. 2016 Reife für die Ernte. BW Agrar 35: 17

Neuwald, D. A.; Wünsche, J.N.; Vollmar, B.; Spuhler, M. 2016 Beeren und Steinobst längerfrisch halten mit geeigneter Technik kurzzeitige Lagerung von Weichobst möglich. Poma Magazin für den erfolgreich Obstbau, p. 23-25.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Sonnentag, S.; Prunier, C.; D.; Wünsche, J.N. 2016 Lagereigenschaften der Sorten Galante® für den biologischen Anbau. Öko-Obstbau, p. 14-16.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015 Energiesparende Lagerverfahren. Öko-Obstbau, p. 4-6.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015: Zwei vielversprechende Sorten für den Bio-Anbau Lagerfähigkeit von ‚Natyra‘ und ‚Galant‘. Öko-Obstbau, p. 7-9.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Kitemann, D., 2014: Obstlagerung: Beeren sind keine Äpfel! Allgäuer Bauernblatt, p. 36-37.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D. A. 2014: Gehört die Zukunft der Kernobstlagerung wirklich nur dynamisch geregelten CA-Lagersystemen? Obstbau, v. 8, p. 439-442.

Kitemann, D. 2014: Startklar für die Lagersaison. Vor der Einlagerung neuer Früchte stehen Wartungsmaßnahmen an. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 2, p.4 - 8.

Kitemann, D. 2013: Kernobstlagerung: Bedeutung und Steuerung der Luftfeuchtigkeit. Obstbau, v. 10, p. 554-557.

Kitemann, D., 2013: Äpfel und Birnen-Richtige Lagerung im Haushalt. Unser Garten, v. 9, p. 172 - 173.

Neuwald, D. A., 2013: Beeren lagern - nicht einfach. BW Agrar. Stuttgart, p.18.

Kitemann, D., Streif J, Neuwald, D. A., 2013: Einsatz von SmartFresh Lagerung mit Hohem Energiesparpotenzial. Besseres Obst. Wien, p.12 - 15, 2013.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2013: MCP hilft bei der Lagerung Positive Effekte auf Haltbarkeit und Fruchtqualität feststellbar. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 8, p.16 - 19.

Kitemann, D., Wippich Andarade, C. A., Neuwald, D. A., 2013: Optimierung der Lagerung zum Abbau von Glasigkeit bei 'Fuji'. Gartenbau Profi. Berlin, p.16 - 17.

Kitemann, D., 2013: Start in neue Lagersaison – Arbeitskalender Obstbau im August. BW Agrar. Stuttgart, v. 31, p.18 .

Kittermann, D., Neuwald, D. A., Wippich Andrade, C. A., 2012: Glasigkeit bei 'Fuji'-Optimierung der Lagerung. Obstbau, 10: 533 – 534.

Streif, J., Kittermann, D., Neuwald, D. A., 2012: Obstlagerung: So können sie Energie sparen. LANDfreund. 10: 26-28.

Kittermann, D., 2012: SmartFresh-Was gibt es dabei zu beachten. Besseres Obst. 9: 10-12.

Neuwald, D. A., Streif J., Kittermann, D., Weber, A., 2012: Conservação da qualidade devido aos avanços nas técnicas de armazenamento. Jornal da Fruta. 4: 19 – 21.

Neuwald, D. A., Vollmar, B., Kittermann, D., 2012: Economia de energia durante o armazenamento de frutas. Jornal da Fruta, Lages. 2: 21 - 23.

Kittermann, D., 2011: Apfelernte und Lagerung 2011-Tipps und Hinweise für eine erfolgreiche Lagersaison. Obstbau. 10: 541-543.

Kittermann, D., 2011: Lagerung im häuslichen Bereich. Obst und Garten. September: 337-339.

Kittermann, D., Neuwald, D. A., 2011: Energie sparen bei der Lagerung. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg:. August: 14-17.

Streif, J., 2011: Äußere und innere Kohlendioxid-Schäden. European Fruit Magazine. 6: 8-10.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Schalenbräune (scald); EFM- European Fruit Magazin. 2: 06-07.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Stippigkeit (bitter pit) und Lentizellenflecken (lenticel blotch pit); EFM- European Fruit Magazin. 1: 06-07.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Glasigkeit (water core); EFM- European Fruit Magazin. 12: 12-13.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung; EFM-European Fruit Magazin. 12: 11.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Weitere Ergebnisse zur Apfellagerung Energieeinsparung durch Einsatz von SmartFresh. Monatsschrift-Magazin für den Gartenbau-Profi, Bonn: 452 – 454.

Streif, J., 2010: So vermeiden Sie Verluste durch Lagerkrankheiten bei Äpfeln. Kleinbrennerei, n. 9: 7-9.

Streif, J., 2010: Pilzbefall droht auch noch im Obstlager. BWagrar. 39: 39.

Jehle, S., Streif, J., Wünsche, J., 2010: `Santana`: Lassen sich Lagerprobleme vermeiden? Obstbau. 8: 439-441.

Streif, J., 2010: Obst-Lagertechnik im Klein- und Mittelbetrieb. 50 Jahre Arbeitskreis Erwerbsobstbau Göppingen e.V: 35-37.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2010: Kanzi und Mairac: Wann ernten und wie lagern? POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg: 9 – 12.

Kitemann, D., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Obstlagerung: Runter mit dem Energieaufwand. Besseres Obst, Wien. 8: 15-18.

Kitemann, D. ; Neuwald, D. A.; Streif J . 2010: Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung. Besseres Obst, Wien. 6: 20.

Kitemann D., Neuwald D., Streif, J., 2010: Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung, EFM- European Fruit Magazin. 6: 20-23.

Streif, J., 2009: Kirschen und Zwetschgen: Lagerung verlängert die Saison. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 12-15.

Kittermann, D., 2009: MCP hält Äpfel länger Frisch. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 8-11.

Streif, J. 2009: Fortschritte in der Lagertechnik verbessern die Haltbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln (Polnisch). Sad Nowoczesny. 9: 7-11.

Streif, J., 2009: Wann Kanzi ernten und wie lagern? Obstblatt. August-September. 12-14.

Streif, J., 2009: Entwicklungen in der Steinobstlagerung. 35. Steinobstseminar Ahrweiler, Sammelbandband. 61-66.

Streif, J., 2009: Physiologische Krankheiten bei Kernobst – Aussehen, Auftreten, Abwehr. 29. Bundes-Kernobstseminar Oppenheim, Sammelband. 19-22.

Kittermann, D., 2009: Früchte mit Mängeln taugen nicht fürs Lager, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt. 176: 24-25.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2009: Energieeinsparung durch den Einsatz von SmartFresh bei der Apfellagerung (Ergebnisse aus einem Praxisversuch). Obstbau: 498-501.

Streif J., McCormick, R. J. ; Neuwald, D. A., 2008: Halbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln durch Fortschritte in der Lagertechnik verbessern: ULO pur, mit DCA oder MCP?. Besseres Obst, Wien, 2008/8: 10-12.

Kittermann, D., 2008: Gegen Lagerprobleme kann man was tun. Badische Bauern Zeitung. 42: 18-19.

Kittermann, D., 2008: Lager – kein Sanatorium für schlechte Früchte. BW-Agrar 41, Jg. 175: 16-17.

Streif, J., 2008: Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Obst und Garten. 7: 250-253.

Streif, J., Kittermann, D., 2007: Langzeitlagerung von Äpfeln. Monatsschrift. 8: 474-477.

Streif, J., Kitemann D., 2007: Damit Äpfel länger topfit bleiben. Badische Bauern Zeitung. 43: 19-20.

Streif, J.; Kitemann, D., 2007: Mit neuer Lagertechnik halten Äpfel länger. BW Agrar-Schwäbischer Bauer, 42, Jg.59: 21-22.

Kitemann D., 2007: Rote Farbe ist nicht das einzige Indiz für die reife, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt, 174:26.

Streif, J., 2007: Aktuelles zur Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Besseres Obst. 7: 22-24.

## **Wissenschaftlichen Veröffentlichungen (von 2015 - 2007)**

Hendges, M.V.; Steffens, C.A.; Amarantes, C.V.T.; Neuwald, D. A.; Brackmann, A. 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Revista Caatinga, v. 29, p. 283-289.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 231-236.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 355-358.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: New apple storage technologies can reduce energy usage and improve storage live. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 184-187.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 254-256.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: Storability of 'Galant ® and 'Natyra': Two new apple cultivars for organic fruit production. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2015: Effects of 1-MCP treatment in combination with ethylene on storage behavior and fruit ripening of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 459-464.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Spuhler, M., Rux, G., Linke, M., Geyer, M. 2015: Optimized air flow in commercial CA storage room for apples *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 403-408.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: Ripening of 'Alexander Lucas' pears following regular atmosphere with or without 1-MCP treatment compared to controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1094, p. 593-599.

Kitemann, D., McCormick, R.J., Neuwald, D.A. 2015: Effect of high temperature and 1-MCP application or dynamic controlled atmosphere on energy saving during apples storage. *European Journal of Horticultural Science*, v. 80, n. 1, p. 33-38.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Espindola, B.P., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: 1-MCP treatment increases internal browning disorders in 'Alexander Lucas' pears storage under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 511-518.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., Linke, M., Rux, G., Geyer, M. 2015: Studies on the optimization of air flows in apple storage rooms. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 603-608.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples during CA storage - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 711-716.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> Postharvest internal browning CA storage of 'Santana' apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 597-602.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2015: Internal browning in Kanzi ® apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1079, p. 409-414.

Neuwald, D.A., Sestari, I., Kitemann, D., Streif, J., Weber, A., Brackmann, A. 2014: Ermöglichen Mineralstoffanalysen eine Prognose der Fleischbräune-Anfälligkeit im CA-Lager bei der Apfelsorte 'Braeburn' unter mitteleuropäischen Anbaubedingung? (Can Mineral Analysis be used as a tool to predict 'Braeburn' Browning Disorders (BBD) in Apple in commercial controlled atmosphere (CA) storage in Central Europe?) Der Erwerbsobstbau, v. 56, p. 35-41.

Harb, J., Saleh, O., Kitemann, D., Neuwald, D.A., Hoffmann, T., Schwab, W. 2013: Correlation between changes in polyphenol composition of peels and incidence of CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples as influenced by controlled atmosphere storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 61, p. 3624-3630.

Harb, J., Saleh, O.; Kitemann, D., Neuwald, D. A., Frank, W., Reski, R., 2013: Upregulation of polyphenol-related genes prevents 'skin burning' of well-colored 'Cameo' apples stored under stressful controlled atmosphere conditions. Postharvest Biology and Technology, v. 77: 121 – 127.

Streif, J., 2012: Spezielle Verfahren der CA- / MA-Lagerung. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL: 129-132.

Streif, J., 2012: Dynamischen CA-Lagerung (DCA bzw. DCS und ILOS). In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL,: 111-113.



Streif, J., 2012: Lagerung von Obst. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBBL: 43-54.

Bangerth, F. K., Song, J., Streif, J., 2012: Physiological impacts of fruit ripening and storage conditions on aroma volatile formation in apple and strawberry fruit: A review. HortScience, v. 47, n.1: 4 – 10.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Harb J., Saleh, O., Hoffmann, T., Frank, W., Schwab, W. Reski, R., Weber, A.: 2012: Efeito da coloracao na colheita e atmosfera controlada no desenvolvimento de dano de CO<sub>2</sub> na epiderme de maca 'Cameo'. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 22, 2012, Bento Goncalvez. CD-ROMM. Bento Goncalvez: EMBRAPA: 1413-1416.

Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Apple ripening determined by conventional methods and the 'NSure' genetic assay. Acta Horticulturae, v. 934, p. 871-875.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Commercial apple CA storage temperature regimes with 1-MCP (SmartFresh TM): Benefits and Risiks. Acta Horticulturae, v. 934: 263-270.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif J., Wippich Andarade, C. A., 2012: Watercore dissipation in 'Fuji' apples by postharvest temperature condition treatments. Acta Horticulturae, v. 934: 1097-1102.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Streif, J., Khraiwesh, B., 2011: Treatments that suppress ethylene production or ethylene action modify ADH and AAT gene expression and aroma-related enzyme activities in 'Delbar Estivale' apple: consequences for the aroma profiles of fruit. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, v. 86, n. 2: 182-188, 2011.

Steffens, C. A., Brackmann, A., Neuwald, D. A., Amarante, C. V. T., 2011: Armazenamento refrigerado de maçãs 'Gala' tratadas com aminoetoxivinilglicina, ethephon e 1-Mtilciclopropeno. Revista Brasileira de Armazenamento, v. 36: p. 39-45.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: A case study: Potential energy savings using 1-MCP with 'Gala' apples in commercial CA storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 323-326.

Harb, J., Khraiwesh, B., Streif, J., Reski, R., Frank, W., 2010: Characterization of blueberry monodehydroascorbate reductase gene and changes in levels of ascorbic acid and the antioxidative capacity of water soluble antioxidants upon storage of fruits under various conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 125, n. 3: 390-395.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Can the use of 1-MCP be a way to save energy in commercial CA storage of apples?. In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Wippich Andarade, C. A., Jacomino, A. P., Streif J., Neuwald, D. A., 2010: Dissipação de pingo-de-mel e relação com o conteúdo de açúcares durante o armazenamento de maçã Fuji . In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2010: Fruit Starch Degradation Patterns in Apples Cultivars On-Tree and Off-Tree at Different Holding Temperatures. *Acta Horticulturae*, v. 858: 263-266.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: GRAS (Generally Recognized As Safe) Methods as a Possible Control of Postharvest Fungal Diseases in Sweet Cherry. *Acta Horticulturae*, v. 858: 363-368.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Khraiwesh, B., Streif, J., 2010: Ethylene suppression modify gene expression and activity of aroma volatile-related enzymes in 'Delbard Estivale' apples. *Acta Horticulturae*, v. 858: 131-136.

Wang, R., McCormick, R., Xuan, H., Streif, J., 2010: Distribution of sugar and organic acid components within the KOB heritage apple cultivar collection. *Acta Horticulturae*, v. 858: 89-97.

Streif, J., 2010: Ripening management and postharvest fruit quality. *Acta Horticulturae* , v. 858: 121-129.

Mc Cormick, R., Kitemann, D., Streif, J., 2010: Consumer Preferences for `Elstar` Apples at Different Ripeness Stages Treated with 1-MCP, *Acta Horticulturae* , v. 858: 99-103.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D., McCormick, R., Xuan, H., 2009: Pre- and Post-harvest Management of Fruit Quality, Ripening and Senescence, *Acta Horticulturae*, v. 877: 55-68.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: Influence of Calcium on fruit firmness and cell wall degrading enzyme activity in 'Elstar` Apples During Storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1037-1043.

Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Changes in absorbic acid content of Elstar and Jonagold apples treated pre- and postharvest with ripening inhibitors. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1275-1279.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Methods for bitter pit prediction in Fuji and Braeburn apples. *Ciência Rural*, v. 39: 1032-1038.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Brackmann, A., Saquet, A. A., Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., 2009: Effect of ultra low oxygen storage and postharvest treatments on quality of 'Fuyu' Persimmon. *Acta Horticulturae*, v. 833: 221-226.

Neuwald, D. A., Streif, J., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Quality of 'Fuyu' Persimmon during modified atmosphere storage. *Acta Horticulturae*, v. 833: 227-232, 2009.

Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Sestari, I., Sautter, C. K., 2009: Persimmon production and commercialization in Brazil: an overview. *Acta Horticulturae*, v. 833: 51-56.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Previsão de bitter pit em maçãs por meio da infiltração de  $Mg^{2+}$  e da aplicação de ethephon nos frutos. *Ciência Rural*, v. 39: 2203-2206.

Sautter, C. K., Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Rizzatti, M. R., Malmann, C. A., Brackmann, A., 2009: Effect of postharvest elicitors on 'Fuyu' persimmon quality during cold storage. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 124-127.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif, J., 2009: Watercore dissipation in 'Fuji' apples at different holding temperatures. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 120-123.

Neuwald, D. A., McCormick, R. J., Kitemann, D., Streif, J., 2007: The chlorophyll fluorescence behaviour of 'Braeburn' apples under different CO<sub>2</sub> stress treatments at-harvest. In: COST action 924 - Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders, 2008, Bologna - Italy. Proceedings of the International Congress. Bologna: CRIOF - Faculty of Agriculture - University of Bologna: 290-293.

McCormick, R. and Streif, J., 2008: International Conference on Ripening Regulation and Postharvest Fruit Quality. *Chronica Horticulturae*, v. 48: 35-36.

Streif, J. and Saquet, A.A., 2008: Fermentative metabolism in 'Jonagold' under CA storage. *European Journal of Horticultural Science*, v.73: 43-46.

Giehl, R. F. H., Neuwald, D. A., Sestari, I., Weber, A., Brackmann, A., 2008: Tamanho e ponto de maturação influenciam a qualidade de caqui Fuyu armazenado em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 76-81.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Sautter, C. K., Brackmann, A., 2008: Manutenção da qualidade de caqui Fuyu através do armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 68-75.

Kittemann, D., McCormick, R., Streif, J., 2008: Influence of 1-MCP timing on the ripening behaviour of Elstar apples after storage. *Acta Hort.* 796: 155-160.

Neuwald, D. A., Kittemann, D., Streif, J., 2008: Possible Prediction of Physiological Storage Disorders in 'Braeburn' Apples Comparing Fruit of Different Orchards. *Acta Horticulturae*, v. 796: 211-216.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Weber, A., Brackmann, A., 2008: CA Affects Juiciness in Peaches Due to an Earlier Post-Storage Ethylene Production. *Acta Horticulturae*, v. 796: 185-189.

Streif, J., 2008: Effect of AVG on harvest date, storage and economic return of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 796: 161-165.

Streif, J., McCormick, R., 2008: Stem end russet browning of 'Cox's orange Pippin' apples, an undesired side effect from the application of 1-MCP. *Acta Horticulturae*, v. 796: 125-128.

Harb, J., Streif, J. and Bangerth, F., 2008: Aroma volatiles of apples as influenced by ripening and storage procedures. *Acta. Hort.* 796: 93-103.

Brackmann, A., Weber, A., Pinto, J. A. V., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2008: Manutenção da qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' e 'Galaxy' sob armazenamento em atmosfera controlada. *Ciência Rural*, v. 38: 2478-2484.

Harb, J., Wawuet, A.A., Bisharat, R., Streif, J., 2008: Changes in volatile constituents of blackcurrants (*Ribes nigrum* L. cv. 'Titania') following controlled atmosphere storage. *Postharvest Biology and Technology*, v. 47, n. 3: 271 – 279.

Cooper, T., Gargiullo, A., Streif, J., Retamales, J., 2007: Effects of Calcium Applications on softening of 'Hayward' Kiwifruit. *Acta Horticulturae*, v. 753: 297-304.

Sestari, I., Brackmann, A., Benedetti, M., Neuwald, D. A., 2007: Pré-resfriamento e imersão pós-colheita de maçãs 'Gala' em soluções de cloreto de cálcio e boro. *Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia (Uruguaiana)*, v. 14: 107-118.

Brackmann, A., Pinto, J. A. V., Weber, A., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2007: Indução da perda de massa fresca e a ocorrência de distúrbios fisiológicos em maçãs 'Royal Gala' durante o armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 32: 87-92.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Brackmann, A., Streif, J., 2007: Avaliação do estresse induzido por altas concentrações de CO<sub>2</sub> em maçã, através do método de fluorescência de clorofilas. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 192-198.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Neuwald, D. A., Helwein, A. B., Brackmann, A., 2007: Amadurecimento e desenvolvimento de dano pelo frio em tomates 'Monte Carlo' tratado com 1-Metilciclopropeno. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 218-225.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Streif, J., Brackmann, A., 2007: Relação entre parâmetros de qualidade e índices de maturação na colheita com a incidência de "bitter pit" em maçãs 'Gala' após o armazenamento. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 307-312.

Neuwald, D. A., Sautter, C. K., Oliveira, V. R. de, Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Weber, A., Saquet, A. A., Brackmann, A., 2007: Análise sensorial de caqui 'Fuyu' armazenado em atmosfera controlada. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 1495-1502.

## **Veröffentlichungen in praxisorientierten Zeitschriften (von 2017 bis 2007)**

Klein, N.; Prunier, C.; Neuwald, D. A. 2017 INTERPOMA 2016: viel Neues rund um den Apfel. Besseres Obst, p. 23-25.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2017 Interpoma 2016. Gartenbau Profi 1/17, p. 18-19.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Bottling, S. 2016 Weniger Energie fürs Lager. BW Agrar. 44: 21

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 2: Aktive Frostschutzmaßnahmen. Besseres Obst, p. 14-18.

Spuhler, M.; Neuwald, D. A. 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Hart, L.; Neuwald, D.A. 2016 Nur gesunde Früchte für den Kälteschlaf. BW Agrar. 38: 28-29

Spuhler, M.; Neuwald, D. A.; 2016 Welche Frostschutzmethode passt zu meinem Betrieb? Teil 1: Passive Methoden im Vergleich. Besseres Obst, p. 4-6.

Streif, J. 2016 Reife für die Ernte. BW Agrar 35: 17

Neuwald, D. A.; Wünsche, J.N.; Vollmar, B.; Spuhler, M. 2016 Beeren und Steinobst längerfrisch halten mit geeigneter Technik kurzzeitige Lagerung von Weichobst möglich. Poma Magazin für den erfolgreich Obstbau, p. 23-25.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Sonntag, S.; Prunier, C.; D.; Wünsche, J.N. 2016 Lagereigenschaften der Sorten Galante® für den biologischen Anbau. Öko-Obstbau, p. 14-16.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015 Energiesparende Lagerverfahren. Öko-Obstbau, p. 4-6.

Neuwald, D. A.; Spuhler, M.; Kitemann, D.; Wünsche, J.N. 2015: Zwei vielversprechende Sorten für den Bio-Anbau Lagerfähigkeit von ‚Natyra‘ und ‚Galant‘. Öko-Obstbau, p. 7-9.

Neuwald, D. A.; Vollmar, B.; Kitemann, D., 2014: Obstlagerung: Beeren sind keine Äpfel! Allgäuer Bauernblatt, p. 36-37.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D. A. 2014: Gehört die Zukunft der Kernobstlagerung wirklich nur dynamisch geregelten CA-Lagersystemen? Obstbau, v. 8, p. 439-442.

Kitemann, D. 2014: Startklar für die Lagersaison. Vor der Einlagerung neuer Früchte stehen Wartungsmaßnahmen an. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 2, p.4 - 8.

Kitemann, D. 2013: Kernobstlagerung: Bedeutung und Steuerung der Luftfeuchtigkeit. Obstbau, v. 10, p. 554-557.

Kitemann, D., 2013: Äpfel und Birnen-Richtige Lagerung im Haushalt. Unser Garten, v. 9, p. 172 - 173.

Neuwald, D. A., 2013: Beeren lagern - nicht einfach. BW Agrar. Stuttgart, p.18.

Kitemann, D., Streif J, Neuwald, D. A., 2013: Einsatz von SmartFresh Lagerung mit Hohem Energiesparpotenzial. Besseres Obst. Wien, p.12 - 15, 2013.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2013: MCP hilft bei der Lagerung Positive Effekte auf Haltbarkeit und Fruchtqualität feststellbar. Poma Magazin für den erfolgreichen Obstbau-Profi, v. 8, p.16 - 19.

Kitemann, D., Wippich Andarade, C. A., Neuwald, D. A., 2013: Optimierung der Lagerung zum Abbau von Glasigkeit bei 'Fuji'. Gartenbau Profi. Berlin, p.16 - 17.

Kitemann, D., 2013: Start in neue Lagersaison – Arbeitskalender Obstbau im August. BW Agrar. Stuttgart, v. 31, p.18 .



Kittemann, D., Neuwald, D. A., Wippich Andrade, C. A., 2012: Glasigkeit bei 'Fuji'-Optimierung der Lagerung. Obstbau, 10: 533 – 534.

Streif, J., Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2012: Obstlagerung: So können sie Energie sparen. LANDfreund. 10: 26-28.

Kittemann, D., 2012: SmartFresh-Was gibt es dabei zu beachten. Besseres Obst. 9: 10-12.

Neuwald, D. A., Streif J., Kittemann, D., Weber, A., 2012: Conservação da qualidade devido aos avanços nas técnicas de armazenamento. Jornal da Fruta. 4: 19 – 21.

Neuwald, D. A., Vollmar, B., Kittemann, D., 2012: Economia de energia durante o armazenamento de frutas. Jornal da Fruta, Lages. 2: 21 - 23.

Kittemann, D., 2011: Apfelernte und Lagerung 2011-Tipps und Hinweise für eine erfolgreiche Lagersaison. Obstbau. 10: 541-543.

Kittemann, D., 2011: Lagerung im häuslichen Bereich. Obst und Garten. September: 337-339.

Kittemann, D., Neuwald, D. A., 2011: Energie sparen bei der Lagerung. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg:. August: 14-17.

Streif, J., 2011: Äußere und innere Kohlendioxid-Schäden. European Fruit Magazine. 6: 8-10.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Schalenbräune (scald); EFM- European Fruit Magazin. 2: 06-07.

Streif, J., 2011: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Stippigkeit (bitter pit) und Lentizellenflecken (lenticel blotch pit); EFM- European Fruit Magazin. 1: 06-07.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung: Glasigkeit (water core); EFM- European Fruit Magazin. 12: 12-13.

Streif, J., 2010: Physiologische Erkrankungen von Kernobst während der Lagerung; EFM-European Fruit Magazin. 12: 11.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Weitere Ergebnisse zur Apfellaagerung Energieeinsparung durch Einsatz von SmartFresh. Monatsschrift-Magazin für den Gartenbau-Profi, Bonn: 452 – 454.

Streif, J., 2010: So vermeiden Sie Verluste durch Lagerkrankheiten bei Äpfeln. Kleinbrennerei, n. 9: 7-9.

Streif, J., 2010: Pilzbefall droht auch noch im Obstlager. BWagrar. 39: 39.

Jehle, S., Streif, J., Wünsche, J., 2010: `Santana`: Lassen sich Lagerprobleme vermeiden? Obstbau. 8: 439-441.

Streif, J., 2010: Obst-Lagertechnik im Klein- und Mittelbetrieb. 50 Jahre Arbeitskreis Erwerbsobstbau Göppingen e.V: 35-37.

Streif J., Kitemann, D., Neuwald, D. A., 2010: Kanzi und Mairac: Wann ernten und wie lagern? POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg: 9 – 12.

Kitemann, D., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2010: Obstlagerung: Runter mit dem Energieaufwand. Besseres Obst, Wien. 8: 15-18.

Kitemann, D. ; Neuwald, D. A.; Streif J . 2010: Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung. Besseres Obst, Wien. 6: 20.

Kitemann D., Neuwald D., Streif, J., 2010: Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei der Kirschenlagerung, EFM- European Fruit Magazin. 6: 20-23.

Streif, J., 2009: Kirschen und Zwetschgen: Lagerung verlängert die Saison. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 12-15.

Kittermann, D., 2009: MCP hält Äpfel länger Frisch. POMA-Magazin für den erfolgreichen Obstbau Profi, Ludwigsburg, August: 8-11.

Streif, J. 2009: Fortschritte in der Lagertechnik verbessern die Haltbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln (Polnisch). Sad Nowoczesny. 9: 7-11.

Streif, J., 2009: Wann Kanzi ernten und wie lagern? Obstblatt. August-September. 12-14.

Streif, J., 2009: Entwicklungen in der Steinobstlagerung. 35. Steinobstseminar Ahrweiler, Sammelbandband. 61-66.

Streif, J., 2009: Physiologische Krankheiten bei Kernobst – Aussehen, Auftreten, Abwehr. 29. Bundes-Kernobstseminar Oppenheim, Sammelband. 19-22.

Kittermann, D., 2009: Früchte mit Mängeln taugen nicht fürs Lager, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt. 176: 24-25.

Streif J., McCormick, R. J., Neuwald, D. A., 2009: Energieeinsparung durch den Einsatz von SmartFresh bei der Apfellagerung (Ergebnisse aus einem Praxisversuch). Obstbau: 498-501.

Streif J., McCormick, R. J. ; Neuwald, D. A., 2008: Halbarkeit und Fruchtqualität von Äpfeln durch Fortschritte in der Lagertechnik verbessern: ULO pur, mit DCA oder MCP?. Besseres Obst, Wien, 2008/8: 10-12.

Kittermann, D., 2008: Gegen Lagerprobleme kann man was tun. Badische Bauern Zeitung. 42: 18-19.

Kittermann, D., 2008: Lager – kein Sanatorium für schlechte Früchte. BW-Agrar 41, Jg. 175: 16-17.

Streif, J., 2008: Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Obst und Garten. 7: 250-253.

Streif, J., Kittermann, D., 2007: Langzeitlagerung von Äpfeln. Monatsschrift. 8: 474-477.

Streif, J., Kitemann D., 2007: Damit Äpfel länger topfit bleiben. Badische Bauern Zeitung. 43: 19-20.

Streif, J.; Kitemann, D., 2007: Mit neuer Lagertechnik halten Äpfel länger. BW Agrar-Schwäbischer Bauer, 42, Jg.59: 21-22.

Kitemann D., 2007: Rote Farbe ist nicht das einzige Indiz für die reife, BW Agrar-Landwirtschaftliches Wochenblatt, 174:26.

Streif, J., 2007: Aktuelles zur Lagerung von Süßkirschen und Zwetschgen. Besseres Obst. 7: 22-24.

## **Wissenschaftlichen Veröffentlichungen (von 2015 - 2007)**

Hendges, M.V.; Steffens, C.A.; Amarantes, C.V.T.; Neuwald, D. A.; Brackmann, A. 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Revista Caatinga, v. 29, p. 283-289.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 231-236.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. Acta Horticulturae, v. 1144, p. 355-358.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: New apple storage technologies can reduce energy usage and improve storage live. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 184-187.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: The incidence of *Neofabraea* spp. In 'Pinova' apples can be reduced at elevated storage temperatures. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., 2016: Influence of hot water dipping on the fruit quality of organic produced 'Topaz' apples. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 254-256.

Neuwald, D. A., Spuhler, M.; Wünsche, J.N.; Kitemann, D., 2016: Storability of 'Galant ® and 'Natyra': Two new apple cultivars for organic fruit production. In: 17<sup>th</sup> International Conference on Organic Fruit Growing (EcoFruit). Proceedings. Weinsberg : Foedergemeinschaft Oekologischer Obstbau e. V., P. 256-257.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2015: Effects of 1-MCP treatment in combination with ethylene on storage behavior and fruit ripening of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 459-464.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Spuhler, M., Rux, G., Linke, M., Geyer, M. 2015: Optimized air flow in commercial CA storage room for apples *Acta Horticulturae*, v. 1079, p. 403-408.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: Ripening of 'Alexander Lucas' pears following regular atmosphere with or without 1-MCP treatment compared to controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1094, p. 593-599.

Kitemann, D., McCormick, R.J., Neuwald, D.A. 2015: Effect of high temperature and 1-MCP application or dynamic controlled atmosphere on energy saving during apples storage. *European Journal of Horticultural Science*, v. 80, n. 1, p. 33-38.

Hendges, M.V., Steffens, C.A., Espindola, B.P., Amarantes, C.V.T., Neuwald, D. A., Kitemann, D. 2015: 1-MCP treatment increases internal browning disorders in 'Alexander Lucas' pears storage under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 511-518.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., Linke, M., Rux, G., Geyer, M. 2015: Studies on the optimization of air flows in apple storage rooms. *Acta Horticulturae*, v. 1071, p. 603-608.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples during CA storage - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 711-716.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D. 2015: CO<sub>2</sub> Postharvest internal browning CA storage of 'Santana' apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1071, p. 597-602.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2015: Internal browning in Kanzi ® apples - reasons and possibilities to reduce the disorder Acta Horticulturae, v. 1079, p. 409-414.

Neuwald, D.A., Sestari, I., Kitemann, D., Streif, J., Weber, A., Brackmann, A. 2014: Ermöglichen Mineralstoffanalysen eine Prognose der Fleischbräune-Anfälligkeit im CA-Lager bei der Apfelsorte 'Braeburn' unter mitteleuropäischen Anbaubedingung? (Can Mineral Analysis be used as a tool to predict 'Braeburn' Browning Disorders (BBD) in Apple in commercial controlled atmosphere (CA) storage in Central Europe?) Der Erwerbsobstbau, v. 56, p. 35-41.

Harb, J., Saleh, O., Kitemann, D., Neuwald, D.A., Hoffmann, T., Schwab, W. 2013: Correlation between changes in polyphenol composition of peels and incidence of CO<sub>2</sub> skin burning of 'Cameo' apples as influenced by controlled atmosphere storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 61, p. 3624-3630.

Harb, J., Saleh, O.; Kitemann, D., Neuwald, D. A., Frank, W., Reski, R., 2013: Upregulation of polyphenol-related genes prevents 'skin burning' of well-colored 'Cameo' apples stored under stressful controlled atmosphere conditions. Postharvest Biology and Technology, v. 77: 121 – 127.

Streif, J., 2012: Spezielle Verfahren der CA- / MA-Lagerung. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL: 129-132.

Streif, J., 2012: Dynamischen CA-Lagerung (DCA bzw. DCS und ILOS). In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBL,: 111-113.

Streif, J., 2012: Lagerung von Obst. In: Geyer, M.; Praeger, U. (Org.). Lagerung gartenbaulicher Produkte. Berlin: KTBBL: 43-54.

Bangerth, F. K., Song, J., Streif, J., 2012: Physiological impacts of fruit ripening and storage conditions on aroma volatile formation in apple and strawberry fruit: A review. HortScience, v. 47, n.1: 4 – 10.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Harb J., Saleh, O., Hoffmann, T., Frank, W., Schwab, W. Reski, R., Weber, A.: 2012: Efeito da coloracao na colheita e atmosfera controlada no desenvolvimento de dano de CO<sub>2</sub> na epiderme de maca 'Cameo'. In: Congresso Brasileiro de Fruticultura, 22, 2012, Bento Goncalvez. CD-ROMM. Bento Goncalvez: EMBRAPA: 1413-1416.

Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Apple ripening determined by conventional methods and the 'NSure' genetic assay. Acta Horticulturae, v. 934, p. 871-875.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2012: Commercial apple CA storage temperature regimes with 1-MCP (SmartFresh TM): Benefits and Risiks. Acta Horticulturae, v. 934: 263-270.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif J., Wippich Andarade, C. A., 2012: Watercore dissipation in 'Fuji' apples by postharvest temperature condition treatments. Acta Horticulturae, v. 934: 1097-1102.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Streif, J., Khraiwesh, B., 2011: Treatments that suppress ethylene production or ethylene action modify ADH and AAT gene expression and aroma-related enzyme activities in 'Delbar Estivale' apple: consequences for the aroma profiles of fruit. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, v. 86, n. 2: 182-188, 2011.

Steffens, C. A., Brackmann, A., Neuwald, D. A., Amarante, C. V. T., 2011: Armazenamento refrigerado de maçãs 'Gala' tratadas com aminoetoxivinilglicina, ethephon e 1-Mtilciclopropeno. Revista Brasileira de Armazenamento, v. 36: p. 39-45.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: A case study: Potential energy savings using 1-MCP with 'Gala' apples in commercial CA storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 323-326.

Harb, J., Khraiwesh, B., Streif, J., Reski, R., Frank, W., 2010: Characterization of blueberry monodehydroascorbate reductase gene and changes in levels of ascorbic acid and the antioxidative capacity of water soluble antioxidants upon storage of fruits under various conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 125, n. 3: 390-395.

McCormick, R. J., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Can the use of 1-MCP be a way to save energy in commercial CA storage of apples?. In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Wippich Andarade, C. A., Jacomino, A. P., Streif J., Neuwald, D. A., 2010: Dissipação de pingo-de-mel e relação com o conteúdo de açúcares durante o armazenamento de maçã Fuji . In: XXI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2010, Natal. Anais. Natal: Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Neuwald, D. A., Streif, J., Kitemann, D., 2010: Fruit Starch Degradation Patterns in Apples Cultivars On-Tree and Off-Tree at Different Holding Temperatures. *Acta Horticulturae*, v. 858: 263-266.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: GRAS (Generally Recognized As Safe) Methods as a Possible Control of Postharvest Fungal Diseases in Sweet Cherry. *Acta Horticulturae*, v. 858: 363-368.

Harb, J., Lara, I., Saleh, O., Khraiwesh, B., Streif, J., 2010: Ethylene suppression modify gene expression and activity of aroma volatile-related enzymes in 'Delbard Estivale' apples. *Acta Horticulturae*, v. 858: 131-136.

Wang, R., McCormick, R., Xuan, H., Streif, J., 2010: Distribution of sugar and organic acid components within the KOB heritage apple cultivar collection. *Acta Horticulturae*, v. 858: 89-97.



Streif, J., 2010: Ripening management and postharvest fruit quality. *Acta Horticulturae*, v. 858: 121-129.

Mc Cormick, R., Kitemann, D., Streif, J., 2010: Consumer Preferences for `Elstar` Apples at Different Ripeness Stages Treated with 1-MCP, *Acta Horticulturae*, v. 858: 99-103.

Streif, J., Kitemann, D., Neuwald, D., McCormick, R., Xuan, H., 2009: Pre- and Post-harvest Management of Fruit Quality, Ripening and Senescence, *Acta Horticulturae*, v. 877: 55-68.

Kitemann, D., Neuwald, D. A., Streif J., 2010: Influence of Calcium on fruit firmness and cell wall degrading enzyme activity in 'Elstar` Apples During Storage. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1037-1043.

Neuwald, D. A., Streif, J., 2010: Changes in absorbic acid content of Elstar and Jonagold apples treated pre- and postharvest with ripening inhibitors. *Acta Horticulturae*, v. 877: 1275-1279.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Methods for bitter pit prediction in Fuji and Braeburn apples. *Ciência Rural*, v. 39: 1032-1038.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Brackmann, A., Saquet, A. A., Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., 2009: Effect of ultra low oxygen storage and postharvest treatments on quality of 'Fuyu' Persimmon. *Acta Horticulturae*, v. 833: 221-226.

Neuwald, D. A., Streif, J., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Quality of 'Fuyu' Persimmon during modified atmosphere storage. *Acta Horticulturae*, v. 833: 227-232, 2009.

Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Sestari, I., Sautter, C. K., 2009: Persimmon production and commercialization in Brazil: an overview. *Acta Horticulturae*, v. 833: 51-56.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Weber, A., Brackmann, A., 2009: Previsão de bitter pit em maçãs por meio da infiltração de  $Mg^{2+}$  e da aplicação de ethephon nos frutos. *Ciência Rural*, v. 39: 2203-2206.

Sautter, C. K., Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Rizzatti, M. R., Malmann, C. A., Brackmann, A., 2009: Effect of postharvest elicitors on 'Fuyu' persimmon quality during cold storage. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 124-127.

Neuwald, D. A., Kitemann, D., Streif, J., 2009: Watercore dissipation in 'Fuji' apples at different holding temperatures. In: Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables, 2010, Faro. Environmentally Friendly and Safe Technologies for Quality of Fruits and Vegetables. Faro: Universidade do Algarve, 2009: 120-123.

Neuwald, D. A., McCormick, R. J., Kitemann, D., Streif, J., 2007: The chlorophyll fluorescence behaviour of 'Braeburn' apples under different CO<sub>2</sub> stress treatments at-harvest. In: COST action 924 - Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders, 2008, Bologna - Italy. Proceedings of the International Congress. Bologna: CRIOF - Faculty of Agriculture - University of Bologna: 290-293.

McCormick, R. and Streif, J., 2008: International Conference on Ripening Regulation and Postharvest Fruit Quality. *Chronica Horticulturae*, v. 48: 35-36.

Streif, J. and Saquet, A.A., 2008: Fermentative metabolism in 'Jonagold' under CA storage. *European Journal of Horticultural Science*, v.73: 43-46.

Giehl, R. F. H., Neuwald, D. A., Sestari, I., Weber, A., Brackmann, A., 2008: Tamanho e ponto de maturação influenciam a qualidade de caqui Fuyu armazenado em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 76-81.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Sautter, C. K., Brackmann, A., 2008: Manutenção da qualidade de caqui Fuyu através do armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 33: 68-75.

Kittemann, D., McCormick, R., Streif, J., 2008: Influence of 1-MCP timing on the ripening behaviour of Elstar apples after storage. *Acta Hort.* 796: 155-160.

Neuwald, D. A., Kittemann, D., Streif, J., 2008: Possible Prediction of Physiological Storage Disorders in 'Braeburn' Apples Comparing Fruit of Different Orchards. *Acta Horticulturae*, v. 796: 211-216.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Weber, A., Brackmann, A., 2008: CA Affects Juiciness in Peaches Due to an Earlier Post-Storage Ethylene Production. *Acta Horticulturae*, v. 796: 185-189.

Streif, J., 2008: Effect of AVG on harvest date, storage and economic return of 'Conference' pears. *Acta Horticulturae*, v. 796: 161-165.

Streif, J., McCormick, R., 2008: Stem end russet browning of 'Cox's orange Pippin' apples, an undesired side effect from the application of 1-MCP. *Acta Horticulturae*, v. 796: 125-128.

Harb, J., Streif, J. and Bangerth, F., 2008: Aroma volatiles of apples as influenced by ripening and storage procedures. *Acta. Hort.* 796: 93-103.

Brackmann, A., Weber, A., Pinto, J. A. V., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2008: Manutenção da qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' e 'Galaxy' sob armazenamento em atmosfera controlada. *Ciência Rural*, v. 38: 2478-2484.

Harb, J., Wawuet, A.A., Bisharat, R., Streif, J., 2008: Changes in volatile constituents of blackcurrants (*Ribes nigrum* L. cv. 'Titania') following controlled atmosphere storage. *Postharvest Biology and Technology*, v. 47, n. 3: 271 – 279.

Cooper, T., Gargiullo, A., Streif, J., Retamales, J., 2007: Effects of Calcium Applications on softening of 'Hayward' Kiwifruit. *Acta Horticulturae*, v. 753: 297-304.

Sestari, I., Brackmann, A., Benedetti, M., Neuwald, D. A., 2007: Pré-resfriamento e imersão pós-colheita de maçãs 'Gala' em soluções de cloreto de cálcio e boro. *Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia (Uruguaiana)*, v. 14: 107-118.

Brackmann, A., Pinto, J. A. V., Weber, A., Neuwald, D. A., Steffens, C. A., 2007: Indução da perda de massa fresca e a ocorrência de distúrbios fisiológicos em maçãs 'Royal Gala' durante o armazenamento em atmosfera controlada. *Revista Brasileira de Armazenamento*, v. 32: 87-92.

Neuwald, D. A., Sestari, I., Saquet, A. A., Brackmann, A., Streif, J., 2007: Avaliação do estresse induzido por altas concentrações de CO<sub>2</sub> em maçã, através do método de fluorescência de clorofilas. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 192-198.

Giehl, R. F. H., Eisermann, A. C., Neuwald, D. A., Helwein, A. B., Brackmann, A., 2007: Amadurecimento e desenvolvimento de dano pelo frio em tomates 'Monte Carlo' tratado com 1-Metilciclopropeno. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 218-225.

Sestari, I., Neuwald, D. A., Saquet, A. A., Streif, J., Brackmann, A., 2007: Relação entre parâmetros de qualidade e índices de maturação na colheita com a incidência de "bitter pit" em maçãs 'Gala' após o armazenamento. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 307-312.

Neuwald, D. A., Sautter, C. K., Oliveira, V. R. de, Sestari, I., Giehl, R. F. H., Pinto, J. A. V., Weber, A., Saquet, A. A., Brackmann, A., 2007: Análise sensorial de caqui 'Fuyu' armazenado em atmosfera controlada. In: *Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones - Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola*, 5, 2007, Cartagena. Resúmenes. Cartagena: Universidad Politécnica Cartagena y Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2007: 1495-1502.