



PRODUCTO
 NOMBRE EN INGLÉS | *Swiss chard*
 GRUPO DE PRODUCTO | Hortícola hoja
 MADUREZ DE RECOLECCION | Inmaduro

CONSERVACION
 GRUPO DE CONSERVACION | 2
 BAJA TEMPERATURA
 FAMILIA DE CONSERVACIÓN | 100% Humedad
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | FAC, HC
TEMPERATURA DE CONSERVACION | 0 -1°C
HUMEDAD DE CONSERVACION | 100%
DAÑO POR FRÍO | NA
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,2°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | MB
SENSIBILIDAD AL ETILENO | A
VIDA ÚTIL
 LARGA | 15 Días
 NORMAL | 14 Días
 CORTA | 7 Días

La estimación de vida útil, se aplica a los productos bajo condiciones de conservación óptimas y recolectados bajo los parámetros de madurez indicados, cualquier cambio negativo sobre éstas, supondrá un decaimiento de la vida útil del producto. Al igual que un cambio positivo (utilización de tecnologías postcosecha o índices de madurez para larga conservación), supondrán un incremento en la vida útil.

ENFERMEDADES POSTCOSECHA

Peronospora | Peronospora schachtii
 Cercospora | Cercospora beticola

SENSIBILIDADES

Tipburn
 Pepper spots
 Espigado

TRANSPORTE
 0 -1°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA***
 95% | HUMEDAD DE TRANSPORTE
 50 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD
 PARÁMETRO | Visual
 ÍNDICE DE MADURÉZ | Firmes y turgente
 ACIDO MAYORITARIO | Málico
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de Tº
 Deshidratación
 Etileno

**INCOMPATIBILIDADES

Aguacate, Tomate maduro, Melones reticulados. Especial cuidado con Manzana.

OBSERVACIONES POSTCOSECHA

El preenfriamiento por vacío resulta un método muy adecuado. Por su destino predominante al mercado interior no es ésta una práctica común, aunque permitiría obtener un producto de mayor calidad al reducir el marchitamiento y detener el desarrollo de hongos y bacterias. La temperatura final debe estar comprendida entre 0 y 4°C. Si no se puede asegurar el 100% de humedad, poner barreras contra la pérdida de humedad. Evitar exposición a corrientes fuertes de aire.

Leyenda

Producción de Etileno: MB: Muy Baja B: Baja M: Medio A: Alto MA: Muy Alto

Sensibilidad de Etileno: B: Baja M: Medio A: Alto

*RC (Room cooling) FAC (Forced-air cooling) HC (Hydro cooling) VAC (Vacuum

cooling)
 Para calcular la producción de calor multiplicar $\text{mg} \cdot \text{CO}_2 \cdot \text{Kg}^{-1} \cdot \text{h}^{-1}$ por 61 para calcular las $\text{kcal} \cdot \text{Tm}^{-1} \cdot \text{día}^{-1}$

Temperatura de carga aceptable: Máximo de grados por encima de la temperatura de carga.

Para pasar de $\text{mg} \cdot \text{CO}_2 \cdot \text{Kg}^{-1} \cdot \text{h}^{-1}$ a $\text{mL} \cdot \text{CO}_2 \cdot \text{Kg}^{-1} \cdot \text{h}^{-1}$, hay que dividir los $\text{mg} \cdot \text{CO}_2 \cdot \text{Kg}^{-1} \cdot \text{h}^{-1}$ por 2 a 0°C, por 1,9 a 10°C y 1,8 a 20°C.

**Las incompatibilidades se aplican a los productos del mismo grupo de conservación y que por tanto pueden ser almacenados bajo las mismas condiciones.

***Solo se permite un 20% de la carga.