

LESSWASTE

Postharvest consulting

AGUACATE VAR. ETTINGER

Persea americana

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Avocadosin. Custard apple
GRUPO DE PRODUCTO	Fruta climatérica
MADUREZ DE RECOLECCION	Madurez óptima



CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION	3	
FAMILIA DE CONSERVACIÓN	Refrigeración	
*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO	RC, FAC	
TEMPERATURA DE CONSERVACION	5,5°C	
HUMEDAD DE CONSERVACION	90%	
DAÑO POR FRÍO	4 semanas 6°C	
TEMPERATURA DE CONGELACION	-1,6°C	
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	A	
SENSIBILIDAD AL ETILENO	A	
VIDA ÚTIL	LARGA	28 Días
	NORMAL	17 Días
	CORTA	9 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

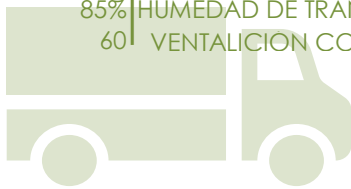
Antracnosis	Glomerella cingulata
Cercospora	Pseudocercospora purpurea
Costra	Sphaceloma persae
Podredumbre basal	Botryodiplodia theobromae
	Lasiodiplodia theobromae

SENSIBILIDADES

Daños por frío

TRANSPORTE

5,5°C	TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
+2°C	MARGEN DE Tº DE CARGA***
85%	HUMEDAD DE TRANSPORTE
60	VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO	Visual
ÍNDICE DE MADURÉZ	Color verde Firme al tacto
ACIDO MAYORITARIO	Tartárico
SENSIBILIDADES	Daño por frío



**INCOMPATIBILIDADES

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

OBSERVACIONES POSTCOSECHA

El tiempo de conservación del aguacate depende del estado de madurez con que la fruta fue cosechada y de los cuidados durante el manejo. Las que han sido cosechadas completamente maduras y aquellas que no alcanzaron su madurez fisiológica o desarrollo completo deben ser rechazadas para la conservación.

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 $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$ por 61 para calcular las $\text{Kcal-Tm}^{-1}\text{-día}^{-1}$

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

Para pasar de $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$ a $\text{mL-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$, hay que dividir los $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$ 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.