

LESSWASTE

Postharvest consulting

AGUACATE

Persea americana

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | *Avocado sin. 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 - 7°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 - 8°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA***
 85% | HUMEDAD DE TRANSPORTE
 60 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

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

**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 $\text{mg} \cdot \text{CO}_2 \cdot \text{Kg}^{-1} \cdot \text{h}^{-1}$ 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.