

# LESSWASTE

Postharvest consulting

## AJO

Allium sativum

**PRODUCTO**  
 NOMBRE EN INGLÉS | Garlic  
 GRUPO DE PRODUCTO | Hortícola raíz  
 MADUREZ DE RECOLECCION | Inmaduro

### CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 5  
 FAMILIA DE CONSERVACION | Baja temperatura  
 Baia humedad  
 \*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | RC, FAC  
**TEMPERATURA DE CONSERVACION** | 0 - 1°C  
**HUMEDAD DE CONSERVACION** | 65%

**DAÑO POR FRÍO** | NA  
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -2.0°C  
**TASA DE PRODUCCION DE ETILENO** | MB  
**SENSIBILIDAD AL ETILENO** | B  
**VIDA ÚTIL**  
 LARGA | 180 Días  
 NORMAL | 133 Días  
 CORTA | 67 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

Podredumbre azul y verde | Penicillium spp.  
 Fusarium | Fusarium oxysporium  
 Podredumbre basal | Fusarium culmorum  
 Podredumbre seca | Botrytis allii  
 Podredumbre bacteriana acuosa | Erwinia spp  
 Pseudomonas spp.

### SENSIBILIDADES

Diente vano  
 Ablandamiento  
 Brotación

### TRANSPORTE

0 - 1°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)  
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA\*\*\*  
 60% | HUMEDAD DE TRANSPORTE  
 10 | VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



### CALIDAD

PARÁMETRO | Visual  
 <50% de ajos germinados y  
 ÍNDICE DE MADURÉZ  
 ACIDO MAYORITARIO | NA  
 SENSIBILIDADES | Luz  
 Humedad



### \*\*INCOMPATIBILIDADES

Producto con fuerte olor des er posible almacenar solo



### OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Si solo se va a guardar 1 ó 2 meses, puede estar a Tº ambiente, si se quiere guardar para periodos prolongados debe conservarse en las condiciones especificadas. El ajo pelado respira el doble que el que esta sin pelar. Producto oloroso, precaución en el almacenamiento con productos absorbedores de olor.



#### 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 mg-CO<sub>2</sub>-Kg<sup>-1</sup>-h<sup>-1</sup> por 61 para calcular las kcal-Tm<sup>-1</sup>-día<sup>-1</sup>

Temperatura de carga aceptable: Máximo de grados por encima de la temperatura de carga.  
 Para pasar de mg-CO<sub>2</sub>-Kg<sup>-1</sup>-h<sup>-1</sup> a mL-CO<sub>2</sub>-Kg<sup>-1</sup>-h<sup>-1</sup>, hay que dividir los mg-CO<sub>2</sub>-Kg<sup>-1</sup>-h<sup>-1</sup> 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.