

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | Apricots
 GRUPO DE PRODUCTO | Fruta climatérica
 MADUREZ DE RECOLECCION | Madurez óptima

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 1
 FAMILIA DE CONSERVACIÓN | Baja Temperatura
 Alta humedad
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | FAC, HC
TEMPERATURA DE CONSERVACION | -0.5 - 0°C
HUMEDAD DE CONSERVACION | 98%

DAÑO POR FRÍO | 5°C
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -1,0°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | M
SENSIBILIDAD AL ETILENO | M
VIDA ÚTIL
 LARGA | 10 Días
 NORMAL | 8 Días
 CORTA | 4 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 parda | Monilinia spp.
 Podredumbre mohosa | Rhizopus stolonifer
 Podredumbre azul | Penicillium expansum
 Penicillium italicum
 Podredumbre verde | Penicillium digitatum
 Podredumbre ácida | Geotrichum candidum
 Podredumbre gris | Botrytis cinerea
 Alternaria | Alternaria alternata

SENSIBILIDADES

Daño por frío
 Decaimiento interno
 Inking

TRANSPORTE

0 - 1°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA***
 93% | HUMEDAD DE TRANSPORTE
 0-10 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



ÍNDICE DE MADURÉZ

ACIDO MAYORITARIO | Máfico
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de Tº
 Daño por frío
 Deshidratación

CALIDAD

PARÁMETRO | Firmeza
 >3Lb
 >10°B

**INCOMPATIBILIDADES

Manzana. Melón Reticulado

OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Altamente perecedero. Enfriar rápidamente a 0-2°C, un retraso de 4h en el enfriamiento supone una pérdida de vida útil

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-CO₂-Kg⁻¹-h⁻¹ por 61 para calcular las kcal-Tm⁻¹-día⁻¹

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

Para pasar de mg-CO₂-Kg⁻¹-h⁻¹ a mL-CO₂-Kg⁻¹-h⁻¹, hay que dividir los mg-CO₂-Kg⁻¹-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.