

### PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | **Blueberry**  
 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 | VAC, FAC  
**TEMPERATURA DE CONSERVACION** | **0°C**  
**HUMEDAD DE CONSERVACION** | **90%**

### DAÑO POR FRÍO

TEMPERATURA DE CONGELACION | -1,3°C  
**TASA DE PRODUCCION DE ETILENO** | **MB**  
**SENSIBILIDAD AL ETILENO** | **B**  
**VIDA ÚTIL**  
 LARGA | 14 Días  
 NORMAL | 7 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

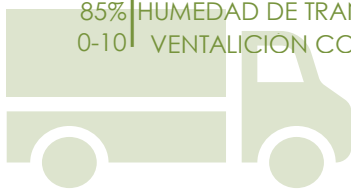
Podredumbre gris | Botrytis cinerea  
 Antracnosis | Colletotrichum  
 Podredumbre mohosa | gloeosporioides  
 Rhizopus stolonifer

### SENSIBILIDADES

Pérdida de peso  
 Fisuras  
 Escaldado

### TRANSPORTE

0°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)  
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA\*\*\*  
 85% | HUMEDAD DE TRANSPORTE  
 0-10 | VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



### CALIDAD

PARÁMETRO | SST  
 12-14°Brix  
 Tersos y frescos  
 ACIDO MAYORITARIO | Cítrico  
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de Tº  
 Deshidratación  
 Golpeo

### \*\*INCOMPATIBILIDADES

Compatible con todos los de su grupo

### OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Los golpes y daños producidos en la recolección y la manipulación reducen drásticamente la vida útil. Importante bajar la temperatura de campo a 10°C y después a 0 a 3°C en una hora después de la cosecha

#### 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.