

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | In-shell Hazelnut
 GRUPO DE PRODUCTO | Fruto seco
 MADUREZ DE RECOLECCION | NA

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 5
 FAMILIA DE CONSERVACIÓN | Baja temperatura
 Baja humedad
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | NA
TEMPERATURA DE CONSERVACION | 0 - 10°C
HUMEDAD DE CONSERVACION | 65%

DAÑO POR FRÍO

TEMPERATURA DE CONGELACION | NA
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | MB
SENSIBILIDAD AL ETILENO | B

VIDA ÚTIL
 LARGA | 180 Días
 NORMAL | 180 Días
 CORTA | 90 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

Punta negra | Romularia endophilla
 Podredumbre negra | Aspergillus flavus (Aflatoxina)
 Alternaria | Aspergillus parasiticus (Aflatoxina)
 Rhizopus | Alternaria alternata
 Cladosporium | Rhizopus expansum
 Podredumbre azul | Cladosporium spp.

SENSIBILIDADES

Germinación
 Enranciamiento
 Pérdida de humedad

TRANSPORTE

0 - 10°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
 +NA | MARGEN DE Tº DE CARGA***
 60% | HUMEDAD DE TRANSPORTE
 25 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO | Contenido en
ÍNDICE DE MADURÉZ | 10 - 12%
ACIDO MAYORITARIO | Máfico
SENSIBILIDADES | Humedad



**INCOMPATIBILIDADES

Productos con fuerte olor



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

El principal problema es el ataque de insectos en el almacén. El principal problema es el ataque de insectos en el almacén.



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.