

# LESSWASTE

Postharvest consulting

# BANANA

*Musa paradisiaca var. Papientum*

## PRODUCTO

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

## CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION 4  
 FAMILIA DE CONSERVACIÓN No Refrigeración  
 \*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO No aplica  
**TEMPERATURA DE CONSERVACION 13 - 14°C**  
**HUMEDAD DE CONSERVACION 95%**  
**DAÑO POR FRÍO** 7 días 7,2°C  
 TEMPERATURA DE CONGELACION -0,8°C  
**TASA DE PRODUCCION DE ETILENO M**  
**SENSIBILIDAD AL ETILENO A**  
**VIDA ÚTIL**  
 LARGA 13 Días  
 NORMAL 3 Días  
 CORTA 2 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 Colletotrichum musae  
 Fusarium Fusarium spp.  
 Podredumbre basal Lasiodiplodia theobromae  
 Botryodiplodia theobromae  
 Enfermedad de Sigatoka Mycosphaerella spp.



## SENSIBILIDADES

Quemado



## TRANSPORTE

13 - 14°C TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)  
 +2°C MARGEN DE Tº DE CARGA\*\*\*  
 90% HUMEDAD DE TRANSPORTE  
 25 VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



## CALIDAD

PARÁMETRO Longitud  
 ÍNDICE DE MADURÉZ > 22cm  
 ACIDO MAYORITARIO NA  
 SENSIBILIDADES Daño por frío



## \*\*INCOMPATIBILIDADES

Aguacate, Tomate maduro, Melones reticulados. Especial cuidado con Manzana.



## OBSERVACIONES POSTCOSECHA

La mayoría de variedades comerciales de plátanos requieren la aplicación de etileno (100-150 ppm, 24-48 horas a 15-20°C y una humedad relativa del 90-95%) para conseguir una maduración uniforme.



### 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.