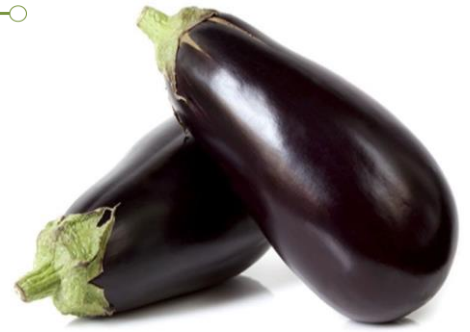


PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Aubergine sin. Eggplant
GRUPO DE PRODUCTO	Hortícola fruto
MADUREZ DE RECOLECCION	Madurez óptima

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION	4	
FAMILIA DE CONSERVACIÓN	No Refrigeración	
*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO	RC	
TEMPERATURA DE CONSERVACION	10 - 12°C	
HUMEDAD DE CONSERVACION	95%	
DAÑO POR FRÍO	1-2 días 0°C 4-5 días 2,5°C	
TEMPERATURA DE CONGELACION	-0,8°C	
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	B	
SENSIBILIDAD AL ETILENO	M	
VIDA ÚTIL	LARGA	11 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

Alternaria	Alternaria alternata
Podredumbre gris	Botrytis cinerea
Podredumbre mohosa	Rhizopus ssp.
Phomosis	Phomosis spp.
Phytophthora	Phytophthora spp.

SENSIBILIDADES

Daño por frío
Enrojecimiento

TRANSPORTE

11 - 12°C	TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
+2°C	MARGEN DE T° DE CARGA***
90%	HUMEDAD DE TRANSPORTE
10	VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO	Visual
ÍNDICE DE MADURÉZ	Cuando los frutos están
ACIDO MAYORITARIO	Málico
SENSIBILIDADES	Daño por frío



**INCOMPATIBILIDADES

Compatible con todos los de su grupo. Especial cuidado con Manzana.



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

El fruto no debe arrancarse sino cosecharse con un corte del tallo cerca del nivel del cáliz para evitar los daños físicos. Las magulladuras y los daños por compresión son muy comunes cuando no se siguen las prácticas de manejo y cosecha recomendadas.



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 $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$ por 61 para calcular las $\text{Kcal-Tm}^{-1}\text{-día}^{-1}$

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

Para pasar de $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$ a $\text{mL-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$, hay que dividir los $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$ 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.