

LESSWASTE

Postharvest consulting

CALABACÍN

Cucurbita pepo

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | *Zucchini, Summer Squash*
 GRUPO DE PRODUCTO | Hortícola fruto
 MADUREZ DE RECOLECCION | Inmaduro

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 3
 FAMILIA DE CONSERVACIÓN | Refrigeración
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | RC, FAC
 TEMPERATURA DE CONSERVACION | 7 - 10°C
 HUMEDAD DE CONSERVACION | 95%
 DAÑO POR FRÍO | <5°C
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,8°C
 TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | MB
 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 mohosa | *Rhizopus stolonifer*
 Podredumbre gris | *Botrytis cinerea*
 Podredumbre algodonosa | *Sclerotinia spp.*



SENSIBILIDADES

Deshidratado
 Golpes



TRANSPORTE

7 - 10°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA***
 90% | HUMEDAD DE TRANSPORTE
 10 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO | Visual
 ÍNDICE DE MADURÉZ | Turgentes y brillantes
 ACIDO MAYORITARIO | Máfico
 SENSIBILIDADES | Daño por frío



**INCOMPATIBILIDADES

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



OBSERVACIONES POSTCOSECHA



La utilización de segunda piel, reduce los daños físicos y la pérdida de agua de manera considerable si se aplica recién cosechado del campo.

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.