

# LESSWASTE

Postharvest consulting

## CALABAZA VAR. HOKKAIDO

*Cucurbita maxima; C. pepo; C. moschata cv.Hokkaido*

### PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Winter Squash sin. Pumpkin
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	60%	
DAÑO POR FRÍO	<10°C	
TEMPERATURA DE CONGELACION	-0,8°C	
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	B	
SENSIBILIDAD AL ETILENO	M	
VIDA ÚTIL	LARGA	55 Días
	NORMAL	36 Días
	CORTA	37 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 negra	Arpergillus niger
	Mycosphaerella spp.
Alternaria	Alternaria cucumerina
Antracnosis	Colletotrichum spp.
Didimela	Dydimella brioniae
Fusarium	Fusarium spp.
Podredumbre mohosa	Rhizopus stolonifer
Podredumbre algodonosa	Sclerotinia spp.

### SENSIBILIDADES

Deshidratado  
Ablandamiento



### TRANSPORTE

11 - 12°C	TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
+2°C	MARGEN DE Tº DE CARGA***
55%	HUMEDAD DE TRANSPORTE
10	VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



### CALIDAD

PARÁMETRO	Visual
ÍNDICE DE MADURÉZ	Color de la pulpa
ACIDO MAYORITARIO	Málico
SENSIBILIDADES	Daño por frío Humedad



### \*\*INCOMPATIBILIDADES

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



### OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Curado de la calabaza (8 días; 70%HR; 20°C), gran diferencia de conservación según variedades. Es importante que el pedúnculo esté seco en más de un 50% de la superficie.



### 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.