



**PRODUCTO**  
 NOMBRE EN INGLÉS | *Persimmonsin. Chinese date plum*  
 GRUPO DE PRODUCTO | Fruta climatérica  
 MADUREZ DE RECOLECCION | Madurez óptima

**CONSERVACION**  
 GRUPO DE CONSERVACION | 1  
 FAMILIA DE CONSERVACIÓN | Baja Temperatura Alta Humedad  
 \*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | RC, FAC  
**TEMPERATURA DE CONSERVACION** | 0 - 1°C  
**HUMEDAD DE CONSERVACION** | 95%  
**DAÑO POR FRÍO** | Periodos prolongados a  
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -2.2°C  
**TASA DE PRODUCCION DE ETILENO** | B  
**SENSIBILIDAD AL ETILENO** | A  
**VIDA ÚTIL**  
 LARGA | 44 Días  
 NORMAL | 29 Días  
 CORTA | 15 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 por Alternaria | *Alternaria alternata*  
 Podredumbre gris | *Botrytis cinerea*  
 Antracnosis | *Colletotrichum*  
 Podredumbre mohosa | *Rhizopus ssp.*

**SENSIBILIDADES**  
 Golpes  
 Daño por frío  
 Separación de cáliz

**TRANSPORTE**  
 0 - 1°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)  
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA\*\*\*  
 90% | HUMEDAD DE TRANSPORTE  
 25 | VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



**CALIDAD**  
 PARÁMETRO | Color  
 Estado IV  
 >3 Lb  
 ÍNDICE DE MADURÉZ  
 ACIDO MAYORITARIO | Málico  
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de Tº  
 Daño por frío  
 Deshidratación

**\*\*INCOMPATIBILIDADES**

Manzana. Melón Reticulado



**OBSERVACIONES POSTCOSECHA**

Tratamiento de Desastringencia (80 - 98% CO<sub>2</sub>, 24h, 20 °C). Puede ser almacenado a 15-20°C durante 15 días, para periodos superiores almacenamiento frigorífico.



**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.