

**PRODUCTO**  
 NOMBRE EN INGLÉS | Onion  
 GRUPO DE PRODUCTO | Hortícola tallo  
 MADUREZ DE RECOLECCION | Inmaduro

## CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 5  
 FAMILIA DE CONSERVACION | Baja temperatura  
 Baia humedad  
 \*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | RC, FAC  
**TEMPERATURA DE CONSERVACION** | 0 - 1°C  
**HUMEDAD DE CONSERVACION** | 65%

**DAÑO POR FRÍO** | NA  
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,8°C  
**TASA DE PRODUCCION DE ETILENO** | MB  
**SENSIBILIDAD AL ETILENO** | B  
**VIDA ÚTIL**  
 LARGA | 240 Días  
 NORMAL | 112 Días  
 CORTA | 56 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 bacteriana acuosa | Erwinia carotovora  
 Botrytis cinerea  
 Podredumbre gris | Aspergillus niger  
 Podredumbre negra | Penicillium spp.  
 Podredumbre azul

## SENSIBILIDADES

Ablandamiento  
 Brotación  
 Hueca  
 Deshidratación

## TRANSPORTE

0 - 1°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)  
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA\*\*\*  
 60% | HUMEDAD DE TRANSPORTE  
 10 | VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



## CALIDAD

PARÁMETRO | Visual  
 Índice de Madurez | Curado completo, cuello  
 ACIDO MAYORITARIO | NA  
 SENSIBILIDADES | Humedad



## \*\*INCOMPATIBILIDADES

Producto con fuerte olor des er posible almacenar solo



## OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Precauciones: ! Curando a campo, proteger contra el quemado por acción directa del sol En el curado forzado no sobrepasar los 41°C. Producto oloroso, precaución en el almacenamiento con productos absorbedores de olor.



### 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.