

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

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 2
 BAJA TEMPERATURA
 100% HUMEDAD
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | FAC, HC
TEMPERATURA DE CONSERVACION | 0 - 1°C
HUMEDAD DE CONSERVACION | 100%
DAÑO POR FRÍO | NA
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,9°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | B
SENSIBILIDAD AL ETILENO | A
VIDA ÚTIL
 LARGA | 21 Días
 NORMAL | 14 Días
 CORTA | 7 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

Clorosis
 Marchitez de las hojas externas
 Brotación

TRANSPORTE

0 - 1°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
 +2°C | MARGEN DE T° DE CARGA***
 95% | HUMEDAD DE TRANSPORTE
 10 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO | Visual
 Índice de Madurez | Hojas verdes y tersas
 ACIDO MAYORITARIO | NA
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de T°
 Deshidratación
 Etileno

**INCOMPATIBILIDADES

Aguacate, Tomate maduro, Melones reticulados. Especial cuidado con Manzana.

OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Los problemas más graves son las escamas transiúcidas consiste en una aclaración del color de las escamas, que posteriormente pardean. Aunque las causas no están claras, se cree que las altas temperaturas antes de la recolección lo favorecen. Y el enverdecimiento, cuando las escamas exteriores toman un color verde, apareciendo sabores desagradables. Este fenómeno se produce si los bulbos han estado expuestos al sol durante demasiado tiempo. Si no se puede asegurar el 100% de humedad, poner barreras contra la pérdida de humedad. Evitar exposición a corrientes fuertes de aire. Producto oloroso, precaución en el

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.