

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Cherry (Sweet)
GRUPO DE PRODUCTO	Fruta no climatérica
MADUREZ DE RECOLECCION	Madurez óptima

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION	1
FAMILIA DE CONSERVACION	Baja Temperatura Alta Humedad
*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO	RC, FAC, HC
TEMPERATURA DE CONSERVACION	-0.5 - 0°C
HUMEDAD DE CONSERVACION	95%

DAÑO POR FRÍO

TEMPERATURA DE CONGELACION	-1.8°C	
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	MB	
SENSIBILIDAD AL ETILENO	B	
VIDA ÚTIL	LARGA	18 Días
	NORMAL	12 Días
	CORTA	6 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 parda	Monilinia spp.
Podredumbre mohosa	Rhizopus stolonifer
Podredumbre azul	Penicillium expansum Penicillium italicum
Podredumbre verde	Penicillium digitatum
Podredumbre ácida	Geotrichum candidum
Podredumbre gris	Botrytis cinerea
Alternaria	Alternaria alternata

SENSIBILIDADES

Pitting
Golpeo
Deshidratación
Pardeamiento del pedúnculo

TRANSPORTE

-0,5 - 0°C	TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
+2°C	MARGEN DE T° DE CARGA***
90%	HUMEDAD DE TRANSPORTE
0-10	VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO	SST
ÍNDICE DE MADURÉZ	>16°B 3-5 Carta de
ACIDO MAYORITARIO	Málico
SENSIBILIDADES	Cambios bruscos de T° Deshidratación Golpeo



**INCOMPATIBILIDADES

Compatible con todos los de su grupo



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Muy susceptible al golpeo. Es importante un ambiente húmedo para mantener el pedúnculo verde, en variedades tempranas, con piel fina, bajar la humedad a 92% si se observa cracking. Preenfriar lo antes posible.



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 $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$ por 61 para calcular las $\text{Kcal-Tm}^{-1}\text{-día}^{-1}$

Temperatura de carga aceptable: Máximo de grados por encima de la temperatura de carga.
Para pasar de $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$ a $\text{mL-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$, hay que dividir los $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$ 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.