

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Escarolesin, Smooth escarole
GRUPO DE PRODUCTO	Hortícola hoja
MADUREZ DE RECOLECCION	Inmaduro

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION	2
FAMILIA DE CONSERVACION	Baja Temperatura 100% Humedad
*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO	VAC, HC, FAC
TEMPERATURA DE CONSERVACION	0 - 1°C
HUMEDAD DE CONSERVACION	100%

DAÑO POR FRÍO

TEMPERATURA DE CONGELACION	-0,1°C	
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	MB	
SENSIBILIDAD AL ETILENO	B	
VIDA ÚTIL	LARGA	21 Días
	NORMAL	18 Días
	CORTA	9 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 Sclerotinia spp.
Podredumbre algodonosa	Botrytis cinerea
Podredumbre gris	

SENSIBILIDADES

- Tipburn
- Punteadura
- Pepper spots
- Espigado

TRANSPORTE

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



CALIDAD

PARÁMETRO	Visual
ÍNDICE DE MADURÉZ	Firmes y turgente
ACIDO MAYORITARIO	Málico
SENSIBILIDADES	Cambios bruscos de Tº Deshidratación

**INCOMPATIBILIDADES

Compatible con todos los de su grupo



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

En el caso de la escarola es imprescindible realizar un preenfriamiento antes de introducir el producto en la cámara. El preenfriamiento es una técnica imprescindible para mantener una calidad adecuada en el caso de la escarola. Para realizar esta operación se pueden usar distintos métodos. El más adecuado es el vacío, para el que es necesario humedecer previamente las piezas. Generalmente se alcanza una temperatura de unos 2°C. Otro sistema usado es la refrigeración por agua fría. Si no se puede asegurar el 100% de humedad, poner barreras contra la pérdida de humedad. Evitar exposición a corrientes

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.

