

PRODUCTO

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

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 2
 BAJA TEMPERATURA
 FAMILIA DE CONSERVACION | 100% Humedad
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | FAC, HC
TEMPERATURA DE CONSERVACION | 0 - 1°C
HUMEDAD DE CONSERVACION | 100%
DAÑO POR FRÍO | 10 días 0°C
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,6°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | MB
SENSIBILIDAD AL ETILENO | M
VIDA ÚTIL
 LARGA | 16 Días
 NORMAL | 13 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 | *Pectobacterium carotovora*
 | *Erwinia carotovora*
 | *Fusarium spp.*
 Podredumbre fucsia/blanca

SENSIBILIDADES

Rosado
 Tropicismo (curvado)
 Deshidratado
 Amarilleamiento
 Fisuras

TRANSPORTE

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



CALIDAD

PARÁMETRO | Visual
 ÍNDICE DE MADURÉZ | Firmes y tersos.
 | Cabeza cerrada
 ACIDO MAYORITARIO | Máfico
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de Tº
 | Daño por frío
 | Luz

**INCOMPATIBILIDADES

Compatible con todos los de su grupo. Especial cuidado con Manzana.

OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Altamente perecedero. Enfriar rápidamente a 0-2°C, un retraso de 4h en el enfriamiento supone una pérdida de la turgencia. Si no se puede asegurar el 100% de humedad, poner barreras contra la pérdida de humedad. Mantener en oscuridad. Evitar exposición a corrientes fuertes de aire.

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.