

### PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | Strawberry  
 GRUPO DE PRODUCTO | Fruta climatérica  
 MADUREZ DE RECOLECCION | Madurez óptima

### CONSERVACION

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

### DAÑO POR FRÍO

TEMPERATURA DE CONGELACION | -0.8°C

**TASA DE PRODUCCION DE ETILENO** | B

**SENSIBILIDAD AL ETILENO** | B

### VIDA ÚTIL

LARGA | 9 Días  
 NORMAL | 6 Días  
 CORTA | 3 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 gris | Botrytis cinerea  
 Podredumbre mohosa | Rhizopus stolonifer

### SENSIBILIDADES

Azulado de la piel  
 Blanqueamiento de la pulpa  
 Fermentación de sabores

### TRANSPORTE

0 - 0.5°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)  
 +2°C | MARGEN DE T° DE CARGA\*\*\*  
 90% | HUMEDAD DE TRANSPORTE  
 10 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



### CALIDAD

PARÁMETRO | SST  
 ÍNDICE DE MADURÉZ | >7°B  
 0,8%  
 ACIDO MAYORITARIO | Cítrico  
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de T°  
 Deshidratación  
 Golpeo

### \*\*INCOMPATIBILIDADES

Manzana. Melón Reticulado

### OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Las fresas deben enfriarse tan pronto como sea posible después de la cosecha debido a que los retrasos mayores a 1 hora reducen el porcentaje de fruta comerciable.

### 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.