

LESSWASTE

Postharvest consulting

GRANADA

Punica granatum

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | *Pomegranatesin. Chinese apple*
 GRUPO DE PRODUCTO | Fruta no climatérica
 MADUREZ DE RECOLECCION | Madurez óptima

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 3
 FAMILIA DE CONSERVACIÓN | Refrigeración
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | RC, FAC
TEMPERATURA DE CONSERVACION | 5 - 8°C
HUMEDAD DE CONSERVACION | 90%
DAÑO POR FRÍO | <5°C
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -3,0°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | MB
SENSIBILIDAD AL ETILENO | B
VIDA ÚTIL
 LARGA | 59 Días
 NORMAL | 55 Días
 CORTA | 27 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*
 Antracnosis | *Colletotrichum spp.*
 Podredumbre negra | *Aspergillus niger*
 Alternaria | *Alternaria alternata*

SENSIBILIDADES

Daño por frío

TRANSPORTE

7°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
 +5°C | MARGEN DE Tº DE CARGA***
 85% | HUMEDAD DE TRANSPORTE
 10 | VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO | SST
 >17°B
 <1,85%
 ÍNDICE DE MADURÉZ
 ACIDO MAYORITARIO | Cítrico
 SENSIBILIDADES | Daño por frío



**INCOMPATIBILIDADES

Compatible con todos los de su grupo



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

El criterio visual de color es el principal parámetro de recolección, color de la piel y el color del arilo según la variedad. Un criterio de frescura es el cáliz terso



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.