

**PRODUCTO**  
 NOMBRE EN INGLÉS | Pea  
 GRUPO DE PRODUCTO | Hortícola fruto  
 MADUREZ DE RECOLECCION | Inmaduro



## CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 2  
 BAJA TEMPERATURA  
 100% HUMEDAD  
 \*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | FAC, HC  
**TEMPERATURA DE CONSERVACION** | 0 - 1°C  
**HUMEDAD DE CONSERVACION** | 100%  
**DAÑO POR FRÍO** | NA  
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,6°C  
**TASA DE PRODUCCION DE ETILENO** | MB  
**SENSIBILIDAD AL ETILENO** | M  
**VIDA ÚTIL**  
 LARGA | 10 Días  
 NORMAL | 8 Días  
 CORTA | 4 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

Alternaria | Alteria alternata  
 Antracnosis | Colletotrichum spp.  
 Mildiu | Erysiphe spp.  
 Podredumbre gris | Botrytis cinerea  
 Podredumbre bacteriana acuosa | Sclerotinia sclerotiorum

## SENSIBILIDADES

Amarilleamiento  
 Deshidratado



## 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  
 Brillantes, turgentes.  
 ÍNDICE DE MADURÉZ | Málico  
 ACIDO MAYORITARIO | Cambios bruscos de Tº  
 SENSIBILIDADES | Deshidratación  
 Etileno

## \*\*INCOMPATIBILIDADES

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



## OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Los guisantes tienen una actividad metabólica sumamente elevada, que redundará en una vida postrecolección breve. Los principales problemas que sufre el guisante tras la recolección son: autoescaldamiento, marchitamiento, amarillamiento de la vaina, endurecimiento de las semillas, degradación de azúcares y enfermedades. 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.