

# LESSWASTE

Postharvest consulting

## HIGO

*Ficus carica*

**PRODUCTO**  
 NOMBRE EN INGLÉS | *Fig*  
 GRUPO DE PRODUCTO | Fruta no climatérica  
 MADUREZ DE RECOLECCION | Madurez óptima



**CONSERVACION**  
 GRUPO DE CONSERVACION | 1  
 FAMILIA DE CONSERVACION | Baja Temperatura Alta Humedad  
 \*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | RC, FAC  
**TEMPERATURA DE CONSERVACION** | 0 - 1°C  
**HUMEDAD DE CONSERVACION** | 95%  
**DAÑO POR FRÍO** | NA  
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -2.4°C  
**TASA DE PRODUCCION DE ETILENO** | M  
**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

Alternaria | Alternaria tenuis  
 Podredumbre negra | Aspergillus niger  
 Endosepsis | Fusarium moniliformis



### SENSIBILIDADES

Deshidratado



**TRANSPORTE**  
 0 - 1°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)  
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA\*\*\*  
 90% | HUMEDAD DE TRANSPORTE  
 25 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



**CALIDAD**  
 PARÁMETRO | Visual  
 ÍNDICE DE MADURÉZ | Sin fisuras, grosor de la piel <4mm,  
 ACIDO MAYORITARIO | NA  
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de Tº  
 Deshidratación  
 Deshidratación



### \*\*INCOMPATIBILIDADES

Productos con fuerte olor



### OBSERVACIONES POSTCOSECHA

El principal aspecto de madurez es el opérculo que debe estar cerrado y las paredes deben tener menos de 4 mm.



#### 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.