

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS *Batavia lettuce*
 GRUPO DE PRODUCTO Hortícola hoja
 MADUREZ DE RECOLECCION Inmaduro

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION 2
 BAJA TEMPERATURA
 FAMILIA DE CONSERVACION 100% Humedad
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO HC, VAC, FAC
TEMPERATURA DE CONSERVACION 0 - 1°C
HUMEDAD DE CONSERVACION 100%

DAÑO POR FRÍO

TEMPERATURA DE CONGELACION -0,2°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO MB
SENSIBILIDAD AL ETILENO A
VIDA ÚTIL
 LARGA 21 Días
 NORMAL 18 Días
 CORTA 9 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 Erwinia carotovora
 Sclerotinia spp.
 Podredumbre algodonosa Botrytis cinerea
 Podredumbre gris

SENSIBILIDADES

Tipburn
 Punteadura
 Pepper spots
 Espigado

TRANSPORTE

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



CALIDAD

PARÁMETRO Visual
 ÍNDICE DE MADURÉZ Turgente y cabeza cerrada
 ACIDO MAYORITARIO Máfico
 SENSIBILIDADES Cambios bruscos de Tº
 Deshidratación
 Etileno

**INCOMPATIBILIDADES

Aguacate, Tomate maduro, Melones reticulados. Especial cuidado con Manzana.

OBSERVACIONES POSTCOSECHA

La lechuga es una especie con una alta tasa respiratoria, Mayor en los tipos que no acogollan que en los otros. Durante la conservación pueden aparecer diversos problemas como alteraciones fisiológicas o enfermedades. Si no se puede asegurar el 100% de humedad, poner barreras contra la pérdida de humedad. 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.