

LESSWASTE

Postharvest consulting

LECHUGA VAR. ICEBERG

Lactuca sativa var. Capitata cv. Iceberg

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS Iceberg lettuce
GRUPO DE PRODUCTO Hortícola hoja
MADUREZ DE RECOLECCIÓN Inmaduro

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION 2
FAMILIA DE CONSERVACIÓN Baja Temperatura
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 28 Días
NORMAL 25 Días
CORTA 12 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 Después de eliminar las hojas
ACIDO MAYORITARIO Máfico
SENSIBILIDADES Cambios bruscos de Tº
Deshidratación
Etileno



**INCOMPATIBILIDADES

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

OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Los principales defectos son: Puntas Quemadas (tipburn). Punteado Pardo (russet spotting). Mancha Parda (brown stain). Costilla Rosada (pink rib). 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.