

### PRODUCTO

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

### CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION	2
FAMILIA DE CONSERVACION	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	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 >30 y <35 hojas antes del
ÍNDICE DE MADURÉZ	Málico
ACIDO MAYORITARIO	Cambios bruscos de Tº
SENSIBILIDADES	Deshidratación Etileno

### \*\*INCOMPATIBILIDADES

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

### OBSERVACIONES POSTCOSECHA

El preenfriamiento es una operación necesaria para las lechugas, llevando la temperatura lo más rápidamente posible a 2°C. Es conveniente recubrir las piezas con plásticos para evitar deshidrataciones. El preenfriamiento es una operación indispensable si se quiere una calidad óptima, ya que el tiempo de conservación disminuye al aumentar el número de horas que transcurre entre la recolección y el descenso de temperatura a 2°C. 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.