

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Yellow Lemon
GRUPO DE PRODUCTO	Fruta no climatérica
MADUREZ DE RECOLECCION	Madurez óptima

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION	4	
FAMILIA DE CONSERVACIÓN	No Refrigeración	
*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO	No aplica	
TEMPERATURA DE CONSERVACION	10 - 11°C	
HUMEDAD DE CONSERVACION	90%	
DAÑO POR FRÍO	<10°C	
TEMPERATURA DE CONGELACION	-1,4°C	
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	MB	
SENSIBILIDAD AL ETILENO	M	
VIDA ÚTIL	LARGA	55 Días
	NORMAL	46 Días
	CORTA	23 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 verde	Penicillium digitatum
Podredumbre azul	Penicillium expansum
	Penicillium italicum
Diplodia	Diplodia natalensis
Phomosis	Phomosis citri
Podredumbre parda	Phytophthora citri
Podredumbre ácida	Geotrichum candidum
Antracnosis	Colletotrichum

SENSIBILIDADES

Abultamientos (Clareta o Creasing)
Granulación
Oleocelosis
Pitting
Necrosis pistilar

TRANSPORTE

10 - 11°C	TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
+5°C	MARGEN DE Tº DE CARGA***
85%	HUMEDAD DE TRANSPORTE
25	VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO	Visual
ÍNDICE DE MADURÉZ	Completamente amarillos y
ACIDO MAYORITARIO	Cítrico
SENSIBILIDADES	Daño por frío



**INCOMPATIBILIDADES

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

OBSERVACIONES POSTCOSECHA

No mezclar con productos que producen Etileno. Absorbe mucho los olores, por lo que no mezclar con hortalizas.

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.