

# LESSWASTE

Postharvest consulting

# LIMÓN VERDE

Citrus limon

## PRODUCTO

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| NOMBRE EN INGLÉS       | Green 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    | 12 - 14°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            | 79 Días |
|                                | NORMAL           | 53 Días |
|                                | CORTA            | 26 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

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 12 - 14°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 verdes y |
| ACIDO MAYORITARIO | Cítrico                |
| SENSIBILIDADES    | Daño por frio          |



## \*\*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  $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$  por 61 para calcular las  $\text{kcal-Tm}^{-1}\text{-día}^{-1}$

Temperatura de carga aceptable: Máximo de grados por encima de la temperatura de carga.

Para pasar de  $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$  a  $\text{mL-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$ , hay que dividir los  $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$  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.