

### PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Lollo Biondo
GRUPO DE PRODUCTO	Hortícola hoja
MADUREZ DE RECOLECCION	Inmaduro

### CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION	2
FAMILIA DE CONSERVACION	Baja Temperatura
*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO	100% Humedad
TEMPERATURA DE CONSERVACION	HC, VAC, FAC
HUMEDAD DE CONSERVACION	0 - 1°C
DAÑO POR FRÍO	100%
TEMPERATURA DE CONGELACION	NA
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	-0,2°C
SENSIBILIDAD AL ETILENO	MB
VIDA ÚTIL	A
	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
Podredumbre algodonosa	Sclerotinia spp.
Podredumbre gris	Botrytis cinerea

### SENSIBILIDADES

Tipburn  
Punteadura  
Pepper spots  
Espigado

### TRANSPORTE

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



### CALIDAD

PARÁMETRO	Visual
ÍNDICE DE MADURÉZ	Turgente y cabeza cerrada
ACIDO MAYORITARIO	Málico
SENSIBILIDADES	Cambios bruscos de T° 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.