

### PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Netted melons Galia, Orange flesh
GRUPO DE PRODUCTO	Fruta climatérica
MADUREZ DE RECOLECCIÓN	Madurez óptima

### CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION	3	
FAMILIA DE CONSERVACIÓN	Refrigeración	
*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO	RC, FAC	
TEMPERATURA DE CONSERVACION	8 - 10°C	
HUMEDAD DE CONSERVACION	90%	
DAÑO POR FRÍO	5 - 14 días <5°C	
TEMPERATURA DE CONGELACION	-1,2°C	
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	A	
SENSIBILIDAD AL ETILENO	M	
VIDA ÚTIL	LARGA	10 Días
	NORMAL	9 Días
	CORTA	5 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

Fusarium	Fusarium spp.
Didymella	Didymella bryoniae
Phomosis	Phomosis cucurbitae
Podredumbre mohosa	Rhizopus stolonifer
Podredumbre bacteriana acuosa	Erwinia carotovora
	Erwinia ananas
Alternaria	Alternaria alternata

### SENSIBILIDADES

Daño de sol  
Depresiones marrones  
Sobremadurez

### TRANSPORTE

8°C	TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
+2°C	MARGEN DE T° DE CARGA***
85%	HUMEDAD DE TRANSPORTE
25	VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



### CALIDAD

PARÁMETRO	Visual
ÍNDICE DE MADURÉZ	Color amarillo pálido
ACIDO MAYORITARIO	Málico
SENSIBILIDADES	Daño por frío



### \*\*INCOMPATIBILIDADES

Aguacate, Tomate inmaduro. Especial cuidado con Manzana.



### OBSERVACIONES POSTCOSECHA



No mezclar con productos que producen Etileno.

#### 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.