

LESSWASTE

Postharvest consulting

MANGO INMADURO

Mangifera indica

PRODUCTO	
NOMBRE EN INGLÉS	Mango
GRUPO DE PRODUCTO	Fruta climatérica
MADUREZ DE RECOLECCION	Madurez óptima



CONSERVACION	
GRUPO DE CONSERVACION	3
FAMILIA DE CONSERVACIÓN	Refrigeración
*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO	RC, FAC
TEMPERATURA DE CONSERVACION	10 - 13°C
HUMEDAD DE CONSERVACION	95%
DAÑO POR FRÍO	<10°C
TEMPERATURA DE CONGELACION	-1,4°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	B
SENSIBILIDAD AL ETILENO	A
VIDA ÚTIL	LARGA 21 Días NORMAL 14 Días CORTA 7 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

Antracnosis	Colletotrichum
Alternaria	gloesporoides
Podredumbre negra	Alternaria alternata
Podredumbre mohosa	Aspergillus niger Rhizopus stolonifer

SENSIBILIDADES

Gelificación de la pulpa
Daño por frío

8 - 10°C	TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
+2°C	MARGEN DE Tº DE CARGA***
90%	HUMEDAD DE TRANSPORTE
25	VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD	
PARÁMETRO	Firmeza >8Lb Color de la
ÍNDICE DE MADURÉZ	Málico
ACIDO MAYORITARIO	Daño por frío
SENSIBILIDADES	



**INCOMPATIBILIDADES

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

OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Hay que hacerle un tratamiento de maduración, de 20°C a 22°C durante 12h a 48h

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.