

LESSWASTE

Postharvest consulting

MANGO MADURO

Mangifera indica

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



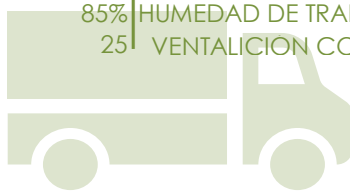
CONSERVACION
 GRUPO DE CONSERVACION | 4
 FAMILIA DE CONSERVACIÓN | No Refrigeración
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | RC, FAC
TEMPERATURA DE CONSERVACION | 7 - 8°C
HUMEDAD DE CONSERVACION | 90%
DAÑO POR FRÍO | <10°C
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -1,4
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | M
SENSIBILIDAD AL ETILENO | M
VIDA ÚTIL
 LARGA | 8 Días
 NORMAL | 5 Días
 CORTA | 2 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

TRANSPORTE
 8 - 10°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA***
 85% | HUMEDAD DE TRANSPORTE
 25 | VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD
 PARÁMETRO | Firmeza
 <4Lb
 Color de la
 ÍNDICE DE MADURÉZ | Málico
 ACIDO MAYORITARIO | Daño por frío
 SENSIBILIDADES



**INCOMPATIBILIDADES

Tomate maduro. Especial cuidado con Manzana.



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

La temperatura idónea para la maduración se halla entre 18 y 24°C. Para obtener un color atractivo se colocan 2-3 días a 22-24°C. Por encima de 26°C se producen daños en la calidad del fruto tanto a nivel interno (sabor fuerte) como externo (piel moteada) con la consecuencia de pérdida de peso por transpiración y mayor sensibilidad al desarrollo de enfermedades.

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 mg-CO₂-Kg⁻¹-h⁻¹ por 61 para calcular las kcal-Tm⁻¹-día⁻¹

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

Para pasar de mg-CO₂-Kg⁻¹-h⁻¹ a mL-CO₂-Kg⁻¹-h⁻¹, hay que dividir los mg-CO₂-Kg⁻¹-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.