

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Santa Claus; Toad skin; Canary melon
GRUPO DE PRODUCTO	Fruta no 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	7 - 10°C	
HUMEDAD DE CONSERVACION	80%	
DAÑO POR FRÍO	<7°C	
TEMPERATURA DE CONGELACION	-1,0°C	
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	M	
SENSIBILIDAD AL ETILENO	A	
VIDA ÚTIL	LARGA	12 Días
	NORMAL	10 Días
	CORTA	4 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
	Alternaria alternata
	Alternaria Cladosporium
	Antracnosis cucumerinum



SENSIBILIDADES

Golpes
Roces



TRANSPORTE

8 - 10°C	TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
+2°C	MARGEN DE Tº DE CARGA***
75%	HUMEDAD DE TRANSPORTE
25	VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO	SST
ÍNDICE DE MADURÉZ	>11°B
ACIDO MAYORITARIO	Málico
SENSIBILIDADES	Daño por frío



**INCOMPATIBILIDADES

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

OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Si se exponen los frutos a humedades excesivamente altas durante largos períodos de tiempo pueden producirse daños en la superficie del melón.



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.