

LESSWASTE

Postharvest consulting

NARANJA VARS. SIN OMBLIGO

Citrus sinensis var. Salustiana, Valencia Late

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Without navel Orange
GRUPO DE PRODUCTO	Fruta no 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	2 - 7°C
HUMEDAD DE CONSERVACION	90%
DAÑO POR FRÍO	60 días 5°C
TEMPERATURA DE CONGELACION	-0,8°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	MB
SENSIBILIDAD AL ETILENO	M
VIDA ÚTIL	LARGA 46 Días
	NORMAL 29 Días
	CORTA 14 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 verde	Penicillium digitatum
Podredumbre azul	Penicillium expansum
	Penicillium italicum
Diplodia	Diplodia natalensis
Phomosis	Phomosis citri
Podredumbre parda	Phytophthora citri
Podredumbre ácida	Geotrichum candidum
Antracnosis	Colletotrichum

SENSIBILIDADES

Abultamientos (Clareta o Creasing)
Granulación
Oleocelosis
Pitting
Necrosis pistilar

TRANSPORTE

2°C	TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
+5°C	MARGEN DE Tº DE CARGA***
85%	HUMEDAD DE TRANSPORTE
25	VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO	Visual
ÍNDICE DE MADURÉZ	Color >8,5°B
ACIDO MAYORITARIO	Cítrico
SENSIBILIDADES	Daño por frío



**INCOMPATIBILIDADES

Aguacate, Tomate maduro, Melones reticulados. 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.