



<b>PRODUCTO</b>	
NOMBRE EN INGLÉS	Navel Orange
GRUPO DE PRODUCTO	Fruta no climatérica
MADUREZ DE RECOLECCION	Madurez óptima

<b>CONSERVACION</b>	
GRUPO DE CONSERVACION	3
FAMILIA DE CONSERVACIÓN	Refrigeración
*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO	RC, FAC
<b>TEMPERATURA DE CONSERVACION</b>	<b>2 - 7°C</b>
<b>HUMEDAD DE CONSERVACION</b>	<b>90%</b>
<b>DAÑO POR FRÍO</b>	60 días 5°C
TEMPERATURA DE CONGELACION	-0,8°C
<b>TASA DE PRODUCCION DE ETILENO</b>	<b>MB</b>
<b>SENSIBILIDAD AL ETILENO</b>	<b>M</b>
<b>VIDA ÚTIL</b>	LARGA 34 Días
	NORMAL 21 Días
	CORTA 11 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.

<b>ENFERMEDADES POSTCOSECHA</b>	
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

<b>SENSIBILIDADES</b>	
Abultamientos (Clareta o Creasing)	
Granulación	
Oleocelosis	
Pitting	
Necrosis pistilar	

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

<b>CALIDAD</b>	
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.