

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | *Flat peach; Paraguayo*
 GRUPO DE PRODUCTO | Fruta climatérica
 MADUREZ DE RECOLECCION | Madurez óptima



CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 1
 BAJA TEMPERATURA
 FAMILIA DE CONSERVACION | Alta Humedad
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | FAC
TEMPERATURA DE CONSERVACION | **0 - 2°C**
HUMEDAD DE CONSERVACION | **95%**
DAÑO POR FRÍO | 2,2 a 7,6°C
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,9°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | **M**
SENSIBILIDAD AL ETILENO | **M**
VIDA ÚTIL
 LARGA | 20 Días
 NORMAL | 15 Días
 CORTA | 5 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 parda | *Monilinia spp.*
 Podredumbre mohosa | *Rhizopus stolonifer*
 Podredumbre azul | *Penicillium expansum*
 Podredumbre verde | *Penicillium italicum*
 Podredumbre ácida | *Geotrichum candidum*
 Podredumbre gris | *Botrytis cinerea*
 Alternaria | *Alternaria alternata*

SENSIBILIDADES

Daño por frío
 Decaimiento interno
 Inking

TRANSPORTE

0 - 2°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
 +2°C | MARGEN DE T° DE CARGA***
 90% | HUMEDAD DE TRANSPORTE
 0-10 | VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO | Firmeza
 >9Lb
 >10°B
 ÍNDICE DE MADURÉZ
 ACIDO MAYORITARIO | Máfico
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de T°
 Daño por frío
 Deshidratación

**INCOMPATIBILIDADES

Manzana. Melón Reticulado



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Decaimiento interno a los 3 - 8 °C. Muy susceptible al golpeo, bajar velocidad de las máquinas, evitar los saltos entre líneas y las rotaciones. No apto para Larga conservación.



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 1,8.

**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.