

**PRODUCTO**  
 NOMBRE EN INGLÉS | Potato  
 GRUPO DE PRODUCTO | Hortícola tubérculo  
 MADUREZ DE RECOLECCIÓN | Inmaduro



**CONSERVACION**  
 GRUPO DE CONSERVACION | 3  
 FAMILIA DE CONSERVACIÓN | Refrigeración  
 \*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | RC  
**TEMPERATURA DE CONSERVACION** | 4 - 8°C  
**HUMEDAD DE CONSERVACION** | 95%  
**DAÑO POR FRÍO** | <2°C  
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,8°C  
**TASA DE PRODUCCION DE ETILENO** | MB  
**SENSIBILIDAD AL ETILENO** | M  
**VIDA ÚTIL**  
 LARGA | 141 Días  
 NORMAL | 47 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 bacteriana acuosa | Erwinia carotovora  
 | Phytophthora infestans  
 Podredumbre parda | Fusarium spp.  
 | Fusarium  
 | Phytophthora spp.  
 Podredumbre rosa | Pythium spp.  
 Podredumbre acuosa | Helminthosporium solani  
 Costra plateada | Pseudomonas fluorescens  
 Ojo rosa | Botrytis cinerea

**SENSIBILIDADES**  
 Mancha interna negra  
 Corazón negro  
 Congelación  
 Verdeado (solanina)  
 Engrosamiento de las lenticelas

**TRANSPORTE**  
 7°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)  
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA\*\*\*  
 90% | HUMEDAD DE TRANSPORTE  
 10 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



**CALIDAD**  
 PARÁMETRO | Visual  
 ÍNDICE DE MADURÉZ | Turgentes y sin vitrescencia  
 ACIDO MAYORITARIO | NA  
 SENSIBILIDADES | Daño por frío  
 | Luz



**\*\*INCOMPATIBILIDADES**

Compatible con todos los de su grupo. Especial cuidado con Manzana.



**OBSERVACIONES POSTCOSECHA**



Mantener en oscuridad para reducir "Verdeo"

**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-CO<sub>2</sub>-Kg<sup>-1</sup>-h<sup>-1</sup> por 61 para calcular las Kcal-Tm<sup>-1</sup>-día<sup>-1</sup>

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

Para pasar de mg-CO<sub>2</sub>-Kg<sup>-1</sup>-h<sup>-1</sup> a mL-CO<sub>2</sub>-Kg<sup>-1</sup>-h<sup>-1</sup>, hay que dividir los mg-CO<sub>2</sub>-Kg<sup>-1</sup>-h<sup>-1</sup> 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.