

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Italian Peppersin. Paprika
GRUPO DE PRODUCTO	Hortícola fruto
MADUREZ DE RECOLECCION	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	95%
DAÑO POR FRÍO	<7°C En días a 0°C
TEMPERATURA DE CONGELACION	-0,7°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	B
SENSIBILIDAD AL ETILENO	B
VIDA ÚTIL	LARGA 15 Días
	NORMAL 14 Días
	CORTA 7 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

Alternaria	Alternaria alternata
Podredumbre bacteriana acuosa	Erwinia carotovora Pseudomonas spp.
Podredumbre gris	Botrytis cinerea
Antracnosis	Colletotrichum

SENSIBILIDADES

Daño por frío
Decaimiento pistilar

TRANSPORTE

6 - 8°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	> 50% de color Perocarpo
ACIDO MAYORITARIO	Málico
SENSIBILIDADES	Daño por frío



**INCOMPATIBILIDADES

Compatible con todos los de su grupo



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Se pueden conservar 4 semanas a 7-10°C. Producto oloroso, precaución en el almacenamiento con productos absorbentes de olor.



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.