

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Hot Pepper sin. Chiles, Capsicum
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	5 - 10°C
HUMEDAD DE CONSERVACION	90%
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	M
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 T° DE CARGA***
85%	HUMEDAD DE TRANSPORTE
10	VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO	Visual > 50% de color Perocarpo
ÍNDICE DE MADURÉZ	Málico
ACIDO MAYORITARIO	Daño por frío
SENSIBILIDADES	



**INCOMPATIBILIDADES

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



OBSERVACIONES POSTCOSECHA



La conservación a 5°C reduce la pérdida de agua y la maduración, pero tras 2 semanas aparecerán daños por frío. Se pueden conservar 4 semanas a 7-10°C.

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.