

LESSWASTE

Postharvest consulting

PIMIENTO SWEET BITE

Capsicum annuum

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | *Sweet bite Pepper sin. 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.
 Botrytis cinerea
 Podredumbre gris | Colletotrichum
 Antracnosis



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 | VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO | Visual
 > 50% de color
 Perocarpo
 ÍNDICE DE MADURÉZ | Málico
 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 mg-CO₂-Kg⁻¹-h⁻¹ por 61 para calcular las kcal-Tm⁻¹-día⁻¹

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

Para pasar de mg-CO₂-Kg⁻¹-h⁻¹ a mL-CO₂-Kg⁻¹-h⁻¹, hay que dividir los mg-CO₂-Kg⁻¹-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.