

LESSWASTE

Postharvest consulting

PITAYA

Hylocereus spp.

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | *Dragon fruit; Pitahaya*
 GRUPO DE PRODUCTO | Fruta no climatérica
 MADUREZ DE RECOLECCION | Madurez óptima

CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 3
 FAMILIA DE CONSERVACIÓN | Refrigeración
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | RC, FAC
TEMPERATURA DE CONSERVACION | 6 - 10°C
HUMEDAD DE CONSERVACION | 90%
DAÑO POR FRÍO | 6°C dos semanas
 TEMPERATURA DE CONGELACION | NA
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | B
SENSIBILIDAD AL ETILENO | MB
VIDA ÚTIL
 LARGA | 13 Días
 NORMAL | 10 Días
 CORTA | 3 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 | *Xanthomonas campestris*
Dothiorella spp.
 Podredumbre negra | *Aspergillus niger*
Aspergillus flavus
 Fusarium | *Fusarium lateritium*

SENSIBILIDADES

Daño mecánico
 Daño por frío
 Pérdida de agua

TRANSPORTE

8 - 10°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA***
 85% | HUMEDAD DE TRANSPORTE
 25 | VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO | Visual
 ÍNDICE DE MADURÉZ | Coloración roja completa
 ACIDO MAYORITARIO | Máfico
 SENSIBILIDADES | Daño por frío



**INCOMPATIBILIDADES

Especial cuidado con Manzana.



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Conservaciones inferiores a 6°C pueden producir daño por frío cuando los frutos son transferidos a 20°C . Los principales problemas postcosecha son el daño por frío, el daño mecánico y la pérdida de agua.



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 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.