

# LESSWASTE

Postharvest consulting

## PLÁTANO ENVERADO

*Musa paradisiaca var. Paradisiaca*

### PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS	Coloured Plantain
GRUPO DE PRODUCTO	Fruta climatérica
MADUREZ DE RECOLECCION	Madurez óptima

### CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION	4	
FAMILIA DE CONSERVACIÓN	No Refrigeración	
*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO	No aplica	
TEMPERATURA DE CONSERVACION	11 - 15°C	
HUMEDAD DE CONSERVACION	90%	
DAÑO POR FRÍO	7 días 7,2°C	
TEMPERATURA DE CONGELACION	-0,8°C	
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	B	
SENSIBILIDAD AL ETILENO	A	
VIDA ÚTIL	LARGA	8 Días
	NORMAL	2 Días
	CORTA	1 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

Antracnosis	Colletotrichum musae
Fusarium	Fusarium spp.
Podredumbre basal	Lasiodiplodia theobromae
	Botryodiplodia theobromae
Enfermedad de Sigatoka	Mycosphaerella spp.

### SENSIBILIDADES

Quemado



### TRANSPORTE

11 - 15°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	3 de la carta de color
ACIDO MAYORITARIO	NA
SENSIBILIDADES	Daño por frío



### \*\*INCOMPATIBILIDADES

Aguacate, Tomate maduro, Melones reticulados. Especial cuidado con Manzana.

### OBSERVACIONES POSTCOSECHA

La mayoría de variedades comerciales de plátanos requieren la aplicación de etileno (100-150 ppm, 24-48 horas a 15-20°C y una humedad relativa del 90-95%) para conseguir una maduración uniforme.



### 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.