

LESSWASTE

Postharvest consulting

PLÁTANO VERDE

Musa paradisiaca var. Paradisiaca

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | *Green 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 | **9 - 11°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 | 25 Días
 NORMAL | 21 Días
 CORTA | 11 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*
 Enfermedad de Sigatoka | *Botryodiplodia theobromae*
 | *Mycosphaerella spp.*

SENSIBILIDADES

Quemado

TRANSPORTE

10 - 11°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 | 2 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 $\text{mg-CO}_2\text{-Kg}^{-1}\text{-h}^{-1}$ 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.