

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | *Flat nectarine; Platerine*
 GRUPO DE PRODUCTO | Fruta climatérica
 MADUREZ DE RECOLECCION | Madurez óptima



CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 1
 FAMILIA DE CONSERVACIÓN | Baja Temperatura
 Alta Humedad
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | FAC
TEMPERATURA DE CONSERVACION | **0 - 2°C**
HUMEDAD DE CONSERVACION | **95%**
DAÑO POR FRÍO | 2,2 a 7,6°C
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,9°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | **M**
SENSIBILIDAD AL ETILENO | **M**
VIDA ÚTIL
 LARGA | 15 Días
 NORMAL | 12 Días
 CORTA | 4 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 parda | *Monilinia spp.*
 Podredumbre mohosa | *Rhizopus stolonifer*
 Podredumbre azul | *Penicillium expansum*
Penicillium italicum
 Podredumbre verde | *Penicillium digitatum*
 Podredumbre ácida | *Geotrichum candidum*
 Podredumbre gris | *Botrytis cinerea*
Alternaria | *Alternaria alternata*

SENSIBILIDADES

Daño por frío
 Decaimiento interno
 Inking

TRANSPORTE

0 - 2°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA***
 90% | HUMEDAD DE TRANSPORTE
 0-10 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD

PARÁMETRO | Firmeza
 >9Lb
 >10°B
 ÍNDICE DE MADURÉZ
 ACIDO MAYORITARIO | Máfico
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de Tº
 Daño por frío
 Deshidratación

**INCOMPATIBILIDADES

Manzana. Melón Reticulado



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Decaimiento interno a los 3 - 8 °C. Muy susceptible al golpeo, bajar velocidad de las máquinas, evitar los saltos entre líneas y las rotaciones. No apto para Larga conservación.



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.