

LESSWASTE

Postharvest consulting

POMELO

Citrus paradisi

PRODUCTO	
NOMBRE EN INGLÉS	Grapefruit
GRUPO DE PRODUCTO	Fruta no climatérica
MADUREZ DE RECOLECCION	Madurez óptima



CONSERVACION	
GRUPO DE CONSERVACION	4
FAMILIA DE CONSERVACIÓN	No Refrigeración
*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO	RC
TEMPERATURA DE CONSERVACION	12 - 14°C
HUMEDAD DE CONSERVACION	90%
DAÑO POR FRÍO	<5°C
TEMPERATURA DE CONGELACION	-1,1°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO	MB
SENSIBILIDAD AL ETILENO	M
VIDA ÚTIL	LARGA 32 Días
	NORMAL 27 Días
	CORTA 13 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 verde	Penicillium digitatum
Podredumbre azul	Penicillium expansum
	Penicillium italicum
Diplodia	Diplodia natalensis
Phomosis	Phomosis citri
Podredumbre parda	Phytophthora citri
Podredumbre ácida	Geotrichum candidum
Antracnosis	Colletotrichum

SENSIBILIDADES

Abultamientos (Clareta o Creasing)
Granulación
Oleocelosis
Pitting
Necrosis pistilar

12 - 14°C	TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)
+5°C	MARGEN DE Tº DE CARGA***
85%	HUMEDAD DE TRANSPORTE
25	VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD	
PARÁMETRO	SST/ATT
ÍNDICE DE MADURÉZ	>5,5 >35%
ACIDO MAYORITARIO	Cítrico
SENSIBILIDADES	Daño por frío



**INCOMPATIBILIDADES

Compatible con todos los de su grupo. Especial cuidado con Manzana.



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Muy sensible al daño por frío, no mantener nunca por debajo de 10°C más de una semana.



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.