

**PRODUCTO**  
 NOMBRE EN INGLÉS | Leek  
 GRUPO DE PRODUCTO | Hortícola tallo  
 MADUREZ DE RECOLECCION | Inmaduro

## CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 2  
 FAMILIA DE CONSERVACION | Baja Temperatura  
 100% Humedad  
 \*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | FAC, HC  
**TEMPERATURA DE CONSERVACION** | 0 - 1°C  
**HUMEDAD DE CONSERVACION** | 100%  
**DAÑO POR FRÍO** | NA  
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,7°C  
**TASA DE PRODUCCION DE ETILENO** | MB  
**SENSIBILIDAD AL ETILENO** | M  
**VIDA ÚTIL**  
 LARGA | 36 Días  
 NORMAL | 25 Días  
 CORTA | 12 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 acuosa | Erwinia carotovora  
 Botrytis cinerea  
 Podredumbre gris | Aspergillus niger  
 Podredumbre negra | Penicillium spp.  
 Podredumbre azul

## SENSIBILIDADES

Clorosis  
 Marchitez de las hojas externas  
 Brotación

## TRANSPORTE

0 - 1°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)  
 +2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA\*\*\*  
 95% | HUMEDAD DE TRANSPORTE  
 10 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



## CALIDAD

PARÁMETRO | Visual  
 >50% parte blanca  
 ÍNDICE DE MADURÉZ  
 ACIDO MAYORITARIO | Máfico  
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de Tº  
 Luz  
 Deshidratación



## \*\*INCOMPATIBILIDADES

Higos; Uvas. Especial cuidado con Manzana.



## OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Es esencial una buena conservación y no romper la cadena de frío para prevenir la elongación y curvatura. Si no se puede asegurar el 100% de humedad, poner barreras contra la pérdida de humedad. Evitar exposición a corrientes fuertes de aire. Producto oloroso, precaución en el almacenamiento con productos absorbentes de olor.



### 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.