

# LESSWASTE

Postharvest consulting

## SANDÍA

*Citrillus lanatus*

**PRODUCTO**  
NOMBRE EN INGLÉS | Watermelon  
GRUPO DE PRODUCTO | Hortícola fruto  
MADUREZ DE RECOLECCION | Madurez óptima



### CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 4  
FAMILIA DE CONSERVACIÓN | No Refrigeración  
\*ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | RC, FAC  
TEMPERATURA DE CONSERVACION | 10 - 12°C  
HUMEDAD DE CONSERVACION | 90%

**DAÑO POR FRÍO** | >5 días a <7°C  
TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,4°C  
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | MB  
SENSIBILIDAD AL ETILENO | A  
VIDA ÚTIL  
LARGA | 12 Días  
NORMAL | 10 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

Fusarium | Fusarium spp.  
Phytophthora | Phytophthora capsici  
Antracnosis | Colletotrichum orbiculare  
Didimela | Didymella bryoniae  
Podredumbre bacteriana | Erwinia carotovora  
acuosa | Acidovorax avenae subsp.  
Mancha bacteriana de la | citrulli  
sandía

### SENSIBILIDADES

Daño por frío  
Daño por etileno (muy sensible)

### TRANSPORTE

8 - 10°C | TEMPERATURA DE CARGA (SET POINT)  
+2°C | MARGEN DE Tº DE CARGA\*\*\*  
85% | HUMEDAD DE TRANSPORTE  
25 | VENTILACION CONTENEDOR (m3/h)



### CALIDAD

PARÁMETRO | SST  
ÍNDICE DE MADURÉZ | >10°B medido en el punto medio  
ACIDO MAYORITARIO | Máfico  
SENSIBILIDADES | Daño por frío



### \*\*INCOMPATIBILIDADES

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

### OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Si se van a comercializar en un plazo inferior a dos semanas se pueden conservar entre 13-16°C. Si antes del almacenamiento en frío se somete a temperaturas más altas resiste mejor las bajas temperaturas. Por ejemplo, se ha comprobado que si los frutos se mantienen durante 4 días a 26°C posteriormente se pueden almacenar a 0°C durante 12 días sin dañarse.

#### 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.