

PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | *Cherry Tomato*
 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 | 8 - 10°C
HUMEDAD DE CONSERVACION | 90%
DAÑO POR FRÍO | <10°C
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -0,5°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | A
SENSIBILIDAD AL ETILENO | B
VIDA ÚTIL
 LARGA | 4 Días
 NORMAL | 3 Días
 CORTA | 1 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 | Bacillus spp.
 Erwinia carotovora
 Pseudomonas spp.
 Leuconostoc mesenteroides
 Podredumbre ácida bacteriana | Alternaria alternata
 Fusarium spp.
 Alternaria | Botrytis cinerea
 Fusarium | Mucor spp.

SENSIBILIDADES

Manchado verde o amarillo (Green/Yellow Blotchy)
 Quemado por el sol
 Podredumbre pistilar
 Browning

TRANSPORTE

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



CALIDAD

PARÁMETRO | Visual
 ÍNDICE DE MADURÉZ | Tanto las paredes
 ACIDO MAYORITARIO | Máfico
 SENSIBILIDADES | Daño por frío



**INCOMPATIBILIDADES

Tomate verde



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Reduced O₂; reduced ripening, respiration and ethylene production. Increased CO₂; delayed ripening



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.