

LESSWASTE

Postharvest consulting

TOMATE REDONDO

Solanum lycopersicum

PRODUCTO	
NOMBRE EN INGLÉS	Tomato ripe
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	VENTALACION CONTENEDOR (m3/h)



CALIDAD	
PARÁMETRO	Visual
ÍNDICE DE MADURÉZ	Tanto las paredes
ACIDO MAYORITARIO	Málico
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.