

## PRODUCTO

NOMBRE EN INGLÉS | Oxheart 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 O<sub>2</sub>; reduced ripening, respiration and ethylene production. Increased CO<sub>2</sub>; 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-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.

