

PRODUCTO
 NOMBRE EN INGLÉS | Carrot
 GRUPO DE PRODUCTO | Hortícola raíz
 MADUREZ DE RECOLECCION | Inmaduro



CONSERVACION

GRUPO DE CONSERVACION | 2
 BAJA TEMPERATURA
 100% HUMEDAD
 *ELIMINACION DE CALOR DE CAMPO | FAC, HC
TEMPERATURA DE CONSERVACION | 0 -0.5°C
HUMEDAD DE CONSERVACION | 100%
DAÑO POR FRÍO | NA
 TEMPERATURA DE CONGELACION | -1.2°C
TASA DE PRODUCCION DE ETILENO | MB
SENSIBILIDAD AL ETILENO | A
VIDA ÚTIL
 LARGA | 34 Días
 NORMAL | 21 Días
 CORTA | 11 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 | *Pectobacterium carotovora*
 Botrytis cinerea
 Podredumbre gris | *Sclerotinia sclerotiorum*
 Podredumbre algodonosa



SENSIBILIDADES

Tronchadas
 Cracking longitudinal
 Rotura de la punta
 Deshidratado



TRANSPORTE

0 -0.5°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
 Índice de Madurez | Firmes y tersas.
 Hojas y tallo
 ACIDO MAYORITARIO | Máfico
 SENSIBILIDADES | Cambios bruscos de Tº
 Deshidratación
 Etileno



**INCOMPATIBILIDADES

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



OBSERVACIONES POSTCOSECHA

Un pronto hidrogenfriamiento después de cosechadas es altamente recomendado. Si no se puede asegurar el 100% de humedad, poner barreras contra la pérdida de humedad. Evitar exposición a corrientes fuertes de aire.



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.