

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Quingombó



El quingombó tiene un ritmo bastante rápido de respiración en temperaturas cálidas y se deteriora rápidamente. Se puede almacenar por alrededor de diez días poniendo especial atención al manejo y a los niveles de temperatura y humedad relativa. El quingombó se magulla fácilmente lo que resulta en el oscurecimiento alrededor de la parte amoratada. También es muy sensible a los daños por gas etileno y también es muy sensible a daños por enfriamiento a temperaturas por debajo de los 7° C (45° F). El quingombó no debe cubrirse con hielo o rociarse con agua.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha
7° C a 10° C (45° a 50° F) y 90% a 95% de humedad relativa

Método de empaque

Para proteger esta verdura de los daños por gas etileno, recomendamos el uso de fundas para cajas PEAKfresh para empacar el quingombó siempre y cuando exista razonable certeza de que se puede mantener el control de la temperatura. Las fundas para cajas PEAKfresh deben doblarse para cerrarlas en la parte superior cubriendo bien al producto. Donde exista la posibilidad de mal control de temperatura, recomendamos que el quingombó se empaque usando hojas separadas de película PEAKfresh ya sea para empacarlas individualmente o para colocarlas en las partes inferior y superior de la caja. Preste especial atención a los ajustes de temperatura para evitar daños por enfriamiento y descomposición en la superficie.

Temperaturas de almacenaje: 7° a 10° C (45° a 50° F) 90% a 95% de humedad

Importante, Por Favor Lea:

Todas las recomendaciones para el uso de los productos PEAKfresh se ofrecen de buena fe y están basadas en experiencia probada de campo. El método de empaque, temperaturas de almacenaje y los niveles de humedad, el transporte y las condiciones del destino son factores que pueden afectar el desempeño de los productos PEAKfresh, por lo que no podemos aceptar ninguna responsabilidad por daños indirectos o resultantes. Recomendamos que los productos PEAKfresh se prueben bajo las condiciones locales antes de implementarlos en aplicaciones comerciales a gran escala.