

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Kiwi



La mayoría del almacenamiento de kiwi a largo plazo se lleva a cabo en condiciones de atmósfera controlada que regulan el suministro de oxígeno y dióxido de carbono. Algunas variedades de Kiwi se pueden almacenar de seis a ocho meses en condiciones de atmósfera controlada. Es posible mantener excelente calidad de Kiwi si se empacan con cubiertas para charolas PEAKfresh por periodos de hasta seis meses bajo condiciones normales en un lugar fresco. La calidad de almacenaje del Kiwi se reducirá dramáticamente si la fruta

se daña como resultado de la cosecha y el manejo mecánico incluyendo fricción en la cáscara que provoque que se caiga la pelusa de la piel. El mal control de temperatura y el manejo inapropiado resultará en el desarrollo de moho gris y azul. La fruta de cosecha tardía necesita monitorearse con más cuidado cuando se almacena por períodos de tiempo extendidos. Es extremadamente sensible a la presencia de volúmenes muy pequeños de gas etileno y nunca debe almacenarse en áreas donde exista la menor posibilidad de que el gas etileno entre al ambiente de la cámara de enfriamiento. Nunca se almacene con frutas que produzcan etileno, como manzanas o peras.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha 0° C (31° a 32° F) y 90% a 95% de humedad relativa

Método de empaque

La higiene de las instalaciones donde se empaqa es muy importante para evitar la transferencia de enfermedades por bacterias. El Kiwi nunca se debe preenfriar usando agua helada. La fruta se debe enfriar usando aire forzado al rango de temperatura recomendado en un plazo de entre ocho y doce horas después de la cosecha y después se debe mantener a esta temperatura durante las fases de empaclado, almacenamiento y transporte. En la medida de lo posible, el almacenamiento de Kiwi en las tiendas debe hacerse a 2° C (36° F). La fruta firme y de buena calidad se empaqa en charolas de plástico preformadas que se colocan dentro de las fundas para charola PEAKfresh que se doblan para cerrarse y luego se colocan en una caja para charolas y se estiban en una paleta. Es importante mantener el flujo de aire alrededor de los cajones y de todas las cajas que se estiban en la tarima. Recomendamos que las fundas para charolas no se sellen PEAKfresh para evitar que se acumule un exceso de dióxido de carbono durante el almacenamiento a largo plazo y también para proteger durante la fase de transporte, donde es posible que exista un rápido aumento de temperatura.

Importante, Por Favor Lea:

Todas las recomendaciones para el uso de los productos PEAKfresh se ofrecen de buena fe y están basadas en experiencia probado 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.