

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Uvas



Después de la cosecha, las uvas no continúan madurándose, por eso deben cosecharse a su óptima madurez. Las uvas cosechadas no producen gas etileno. Normalmente el momento óptimo para la cosecha lo determinan “pruebas locales” relacionadas con el contenido de azúcar, sólidos solubles, y el color. Las condiciones climáticas, la lluvia y el calor en particular, también juegan un papel importante para determinar el momento óptimo para la cosecha. Las uvas son muy propensas a dañarse con el moho gris, conocido como “botrytis” y también con el moho azul conocido como “penicillium”. Los protectores de uvas de sulfuro dióxido se usan en el proceso de empaque para controlar el desarrollo de botrytis.

El control de penicillium se aumenta con un buen manejo después de la cosecha para reducir la incidencia de daños mecánicos a la fruta pero también el rápido preenfriado a alrededor de 0° C justo después de la cosecha. El sulfuro dióxido también sirve para controlar el penicillium. El manejo cuidadoso de las uvas durante la cosecha y la atención cuidadosa para enfriar las uvas rápidamente a alrededor de 0° C, junto con el uso cuidadoso de sulfuro dióxido evitará los problemas asociados con la ruptura, la caída y el desarrollo de daño a causa del moho. Temperaturas recomendadas después de la cosecha 0° C (32° F) y 90% a 95% de humedad relativa.

Método de empaque

El primer paso importante es enfriar las uvas rápidamente justo después de la cosecha. La permeabilidad de las fundas para cajas PEAKfresh ha probado ser muy exitosa para proveer los volúmenes adecuados de oxígeno para crear la atmósfera correcta que genere humedad y que active los protectores de Uvas de sulfuro dióxido para almacenamiento a largo plazo. Los protectores de Uvas están diseñados para liberar un ráfaga inicial de sulfuro dióxido y una liberación lenta de sulfuro dióxido durante un periodo de almacenamiento de entre 8 y 12 semanas. Los protectores generan sulfuro dióxido como resultado de la absorción de humedad y si la humedad es excesiva ya sea porque las uvas se empacaron calientes o porque hubo una interrupción en la refrigeración, entonces la cantidad de sulfuro dióxido que se genere será excesiva y contaminará las uvas. Al usar las fundas para cajas PEAKfresh y refrigerar correctamente, los protectores de uvas operarán de manera eficiente a lo largo de periodos extendidos de almacenamiento. La manera correcta de utilizar los protectores de uvas y las fundas para cajas PEAKfresh es colocar una hoja que absorba la humedad en el fondo de la funda para cajas PEAKfresh, colocar las uvas encima de esta hoja, coloca otra hoja absorbente encima de las uvas y después el protector de uvas. Después, la funda para cajas PEAKfresh deberá doblarse para que quede cerrada antes de sellar la caja. El manejo cuidadoso de las uvas empacadas es esencial para evitar causarles daños. El periodo de almacenamiento varía dependiendo de las variedades de uvas; sin embargo las variedades más resistentes se pueden almacenar hasta por 36 semanas con refrigeración adecuada. Temperaturas de almacenaje 0° C (32° F) y 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 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.