

Guía de Empaque para Espárragos



Existen dos tipos de espárragos, verdes y blancos. Ambos tipos de espárragos frescos son altamente perecederos y se deterioran rápidamente a temperaturas por encima de los 5° C (40° F). Inmediatamente después de la cosecha, los espárragos se deben enfriar, de preferencia a través del método de hidro-enfriamiento, a una temperatura de entre 0° C y 2° C (32 a 36° F). El peligro de almacenar los espárragos a temperaturas más altas es que dejarán de crecer, perderán ternura y sabor y se deteriorarán. Altos niveles de humedad son necesarios para prevenir que se reseque la base del

tallo y para limitar que la textura se ponga fibrosa. La clasificación precisa de los espárragos es esencial para los mercados de exportación. Los espárragos se pueden mantener en almacenamiento de dos a seis semanas dependiendo de la calidad.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha: 0° C (32° F) 95% de humedad

Método de empaque

Además del sabor, la prueba de buena calidad de los espárragos es la prueba del 'crujido'. Los espárragos se deben clasificar y empacar en pequeñas cantidades en bolsas PEAKfresh listas para su venta al menudeo o en paquetes más grandes para uso comercial en hoteles. Los espárragos con calidad de exportación se deben empacar en cajas comunes para exportación y almacenarse de manera vertical para mantenerlos derechos. No recomendamos que los espárragos se almacenen de manera horizontal en largas cantidades. Mantener la cadena de enfriamiento desde la cosecha hasta el consumidor es esencial para mantener alta calidad.

Temperaturas de almacenaje: 0° C (32° F) 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.