

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Calabazas



La calabacitas amarillas y las aplanadas tienen una vida de anaquel después de la cosecha de no más de tres semanas. Los daños a la cáscara de la calabaza aplanada resultarán en una rápida descomposición. Se le debe prestar cuidadosa atención a la cosecha y a las técnicas de manejo para evitar daños a la cáscara. Todos los miembros de la familia de las calabazas son muy sensibles a daños por enfriamiento y no se deben almacenar por largos periodos de tiempo a temperaturas por debajo de los 5° C (40° F)

Temperaturas recomendadas después de la cosecha
5° a 10° C (41° a 50° F) 95% de humedad

Método de empaque

Las calabazas aplanadas se deben empacar en fundas para cajas PEAKfresh de entre 5 y 10 kg con la parte superior de la bolsa doblada, no sellada. La caja debe tener perforaciones adecuadas para la ventilación. Pequeñas cantidades se pueden almacenar para uso doméstico y para servicios alimenticios se pueden colocar en bolsas PEAKfresh de 1 y 2 kg, selladas con una cinta plástica. Todas las calabazas son sensibles al etileno y no deben almacenarse junto con frutas o verduras productoras de este gas.

Temperaturas de almacenaje
7° C (44° 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.