

Guía de Empaque para Albaricoques



Es difícil almacenar cantidades comerciales de chabacano por más de dos o tres semanas. Cuando se les almacena, los chabacanos pueden echarse a perder muy rápido desde el hongo común hasta el moho negro. Después de la cosecha, la fruta debe preenfriarse tan rápido como sea posible a temperaturas por debajo de los 4° C (40° F) de preferencia alrededor de los 0° C (32° F). La descomposición de los Chabacanos es similar a la de los duraznos ya que se ponen café alrededor de la semilla y se suaviza la carne.

Este proceso normalmente es notorio dos semanas después de la cosecha.

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

Método de empaque

Las fundas para cajas PEAKfresh no se recomiendan para almacenar chabacanos por mucho tiempo. Lo que recomendamos son hojas de PEAKfresh abajo y arriba de los chabacanos empacados a granel. Cuando los chabacanos se empacan en charolas de plástico preformadas o en charolas similares, entonces una hoja de película PEAKfresh precortada a la medida de la parte superior de la caja debe colocarse sobre la fruta. Esta aplicación tiene dos beneficios; el primero es mantener la humedad relativa y el segundo es proporcionar una pequeña superficie de película PEAKfresh para combatir pequeños volúmenes de gas etileno. Otra alternativa es el uso de hoja de burbujas PEAKfresh.

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.