

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Sandía



La sandía es muy frágil y requiere un manejo cuidadoso para evitar que se dañe. Mientras que la cáscara es relativamente fuerte, las sandías son extremadamente frágiles si se caen. También son muy susceptibles a dañarse con el frío a temperaturas por debajo de los 7° C. La descomposición de la sandía es resultado de los periodos extendidos de almacenamiento a temperaturas por encima de los 20° - 24° C. La exposición a niveles excesivos de gas etileno acelera una reducción en la firmeza de la carne misma que lleva a la descomposición. La sandía no debe almacenarse con frutas y verduras que sean grandes productores de etileno. El etileno ambiental que despiden los automóviles también es un factor.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha:
10° a 15° C (50° a 60° F) y 90% de humedad

Método de empaque

Las fundas para cajas PEAKfresh son muy buenas para reducir el daño causado por el gas etileno. Las sandías generalmente se transportan a granel y para ello son muy buenas las hojas de película PEAKfresh como material para envolverlas. El daño a causa del frío, a temperatura por debajo de los 7° C, es una de las principales causas de deterioro.

Temperaturas de almacenaje:

10° a 15° C (50° a 60° F) y 90% de humedad

Evite el daño por enfriamiento que causa el almacenamiento prolongado a temperaturas por debajo de los 10° C (50° F)

Importante, Por Favor Lea:

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