

## Guía de Empaque para Aguacates



Los aguacates siguen creciendo mientras no se corten del árbol y sólo se maduran una vez que se cosechan. Las frutas más viejas y grandes tienen una vida más corta, comparadas con las frutas más pequeñas y más jóvenes. La maduración y la suavización de la fruta se pueden retrasar preenfriándola rápidamente, inmediatamente después de cosecharla y almacenándola en un ambiente libre de gas etileno. Los aguacates producen etileno y el proceso de maduración se acelera si se exponen a una acumulación de etileno natural o etileno ambiental. Existen numerosas variedades de aguacates y todas varían en cuanto a su sensibilidad a daños por enfriamiento. Las populares variedades Fuerte y Hass tienen un rango medio

de sensibilidad a dañarse por el frío. La investigación continua ha mostrado que agregar calcio a los aguacates durante el cultivo reduce el proceso de maduración y el rango de sensibilidad a daños por enfriamiento. Información detallada acerca de agregar calcio está disponible en las agencias locales de horticultura.

Método de empaque: Aguacates maduros debidamente preenfriados se pueden mantener empacados a granel en Fundas para cajas PEAKfresh por alrededor de tres semanas antes de empacarlos en charolas. Esta aplicación ofrece un nivel razonable de humedad y ofrece protección relativa contra el daño excesivo por gas etileno. Los aguacates que están madurando se pueden almacenar usando las fundas para cajas y conservarse por alrededor de seis semanas mientras que la fruta que ya está madura se puede almacenar usando película PEAKfresh y conservarse alrededor de 10 días. La fruta madura que se almacena en condiciones de temperatura ambiental tiene una vida de 3 a 6 días. La temperatura óptima de maduración es de 16° C (60° F).

Temperaturas recomendadas después de la cosecha

Variedad Fuerte 7° C (45° F) 90% de humedad

Otras variedades 5° a 12° C (40° a 52° F) 90% de humedad

Temperaturas de almacenaje

Variedad Fuerte 7° a 10° C (42° a 50° F) 85% a 90% de humedad

Otra variedades

5° a 12° C (40° a 52° F) 85% a 90% 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.*