

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Maíz Dulce



Comunmente el maíz dulce se cosecha a temperaturas por encima de los 30° C (85° F) y necesita enfriarse rápidamente a temperaturas de alrededor de 0° C (32° F) para mantener sus niveles de azúcar y sabor y para evitar conversiones prematuras de azúcar a almidón. Después de preenfriarse, el maíz, con sus mazorcas intactas necesitan una fuente de humedad para que no sequen los granos. El maíz dulce respira a un ritmo muy rápido y produce un alto nivel de calor. Es crítico prestar atención al enfriamiento después de la cosecha para mantener el sabor y la apariencia. El maíz dulce de alta calidad se puede mantener en condiciones de venta bajo constante refrigeración de 10 a 14 días

Temperaturas recomendadas después de la cosecha
0° C (32° F) 95% a 98% de humedad

Método de empaque

El maíz, con su mazorca intacta se puede empacar en fundas para cajas PEAKfresh que no se sellan. Sólo se doblan para cerrarse. Se le debe poner mucho cuidado a la temperatura interna del maíz para evitar el sobrecalentamiento innecesario como causa de la respiración. A las mazorcas que se les han quitado las hojas y se han preenfriado a alrededor de 0° C (32° F), se les puede almacenar en bolsas PEAKfresh de uno y dos kg que se sellan para mantener altos niveles de humedad. El maíz más largo, con y sin hojas, destinado a la exportación, se empaca de la mejor manera en fundas para cajas PEAKfresh que tienen perforaciones adicionales de ventilación para prevenir potenciales variaciones de temperatura durante el manejo y el transporte. La experiencia ha demostrado que el maíz que se empaca de manera vertical con el fondo hacia abajo en fundas para cajas PEAKfresh que no se sellan, sólo se doblan, mantienen la frescura por 21 días sin exceso de daños a los granos. Debido a que las variedades, el manejo en la granja y las condiciones de refrigeración son diferentes, recomendamos que este método de empaque primero sea probado en la granja, antes de darle una aplicación comercial.

Temperaturas de almacenaje
0° C (32° F) 95% a 100% 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.