

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Ciruelas



Dependiendo de la variedad a empacar, las ciruelas se pueden empacar exitosamente, bajo refrigeración, de cinco a siete semanas. Hacia el final del periodo de almacenaje, puede haber algo de pérdida de sabor y la piel se puede empezar a poner café. La variedad y las condiciones locales de cultivo, dictan la aplicación de varios aerosoles y otros líquidos para el control de las bacterias.

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

Método de empaque

Una vez más, dependiendo de la variedad y la experiencia local, las ciruelas se empacan en bolsas PEAKfresh de 5 y 10 kg que doblan en la parte superior para cerrarse. El uso de este método requiere un cuidadoso manejo de las cajas para evitar que la fruta se magulle y se dañe. Las ciruelas que se empacan en aperturas de charolas flexibles se cubren mejor con una hoja de película precortada PEAKfresh. Este método para empacar mantendrá un nivel razonable de humedad y ofrecerá algo de control del gas etileno. La calidad de las ciruelas que se han almacenado en cajas, dentro de fundas para cajas PEAKfresh debe monitorearse a las tres semanas.

Temperaturas de almacenaje
0° C (32° F) 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.