

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Plátanos



Se sugiere el uso de PEAKfresh para empacar plátanos. Una penca de plátanos generalmente se envuelve en una bolsa azul de plástico. El químico en estas bolsas ayuda al proceso de maduración y protege la fruta en la palma. A las puntas de los plátanos donde las flores se han marchitado, se les trata con el químico thiabendazole para evitar una infección por hongos a los plátanos ya formados. En plantaciones avanzadas, el thiabendazole se aplica rociando por vía aérea, o a mano. Al cosecharse los plátanos despiden una cantidad de gas etileno que se puede medir y que necesita controlarse para transportarlos, considerando

el tiempo para su mercadeo. La manera en la que generalmente se cosecha es cortando la penca de plátanos de la palma, misma que generalmente sigue envuelta en el plástico azul. Una vez que este plástico se quita los plátanos generalmente se separan en manoplas para permitir la secreción de látex. En el pasado, la práctica ha sido forzar el empacar en cajas las manoplas de plátano ligeramente dañadas. La práctica actual es separar la manopla de plátanos en racimos de tres o cinco plátanos, que son mucho más fáciles de empacar en términos del volumen que se obtiene en la caja. La eliminación del exceso de látex es clave para prevenir manchas de color café o daños a la piel de la fruta.

La mayoría de las cajas para empacar plátanos usan una funda de poliestireno para mantener los niveles adecuados de humedad. En algunos países, es común el usar una almohadilla adherida a la corona de la manopla de plátanos después de que el látex se ha excretado.

Los plátanos verdes se deben almacenar a una temperatura constante de entre 13° C y 15° C. Para que los plátanos verdes maduren se deben almacenar a una temperatura de entre 14° C hasta 15° C y 95% de humedad.

En algunos países, los métodos de almacenaje, temperaturas y niveles de humedad, tránsito y condiciones de destino, son factores que afectan el desempeño de los productos PEAKfresh por lo que no se acepta ninguna responsabilidad por daños indirectos o como consecuencia de su uso.

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.