

Guía de Empaque para Limones & Amarillos



Existen muchas variedades de limones, con pequeñas variaciones en los tiempos de almacenaje. La mayoría de los limones no están listos para su consumo inmediato después de la cosecha; necesitan las condiciones adecuadas para desarrollar su color, cantidad de jugo y sabor. Se usa ventilación en la caja para eliminar el gas etileno y otros productos metabólicos producidos por hongo y por los limones mismos. Los limones en almacenamiento ventilado y refrigerado se pueden mantener de uno a seis meses pero pierden peso a razón de 2 – 3% mensual. Los limones que tienen el tamaño apropiado y color verde oscuro cuando se cosechan, son los que tienen la vida más larga en almacenamiento. Los limones que se maduran en el árbol no se mantienen bien en almacenamiento y se deben vender inmediatamente. Esta fruta es muy susceptible a dañarse con el frío y se debe almacenar a temperaturas relativamente altas de entre 5° y 7° C.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha
5° a 7° C No es necesario enfriarlos rápidamente, sin embargo el rango de temperatura recomendado se debe alcanzar en no más de 24 horas después de la cosecha a 90% de humedad

Método de empaque

Sólo los limones de buena calidad se pueden almacenar por un periodo extendido de tiempo. Se recomienda que a los limones que se empaquetan en cajas de cartón se les coloque hasta arriba una hoja grande de película PEAKfresh (más grande que la tapa de la caja) y que el exceso de película se meta por los lados para que quede dentro de la caja, sin impedir la circulación de aire. Esta aplicación de PEAKfresh sirve para ofrecer una superficie que fomente la conservación de humedad, y también para ofrecer la capacidad de absorber las pequeñas cantidades de gas etileno que producen los limones. Para maximizar las condiciones de almacenamiento por más de cuatro meses, recomendamos usar otra hoja de película PEAKfresh como división entre las capas superiores e inferiores de limones almacenados. No recomendamos colocar otra hoja en el fondo de la caja porque esto puede atrapar el exceso de condensación y propiciar el desarrollo de moho.

Temperaturas de almacenaje

Las temperaturas de almacenamiento se deben mantener entre los 5° C y 7° C con humedad de 85 a 90%

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.