

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Zanahorias



Las zanahorias prematuras tienen una larga vida después de la cosecha de hasta 10 meses. Para mantener la máxima calidad, almacénelas sólo hasta por 5 meses. También para mantener la calidad, las zanahorias necesitan manejarse con mucho cuidado después de la cosecha para evitar que se magullen, se rajen o se rompan. Una característica propia de las zanahorias es mantenerse crujiente. Las zanahorias pierden humedad muy rápido y esto hace que se marchiten. También son muy sensibles al gas etileno, y para evitar que se pongan amargas durante el almacenamiento, es esencial evitar almacenarlas junto con manzanas, peras y otras fuentes de gas etileno. Las zanahorias sin cuidados tienen una vida de anaquel muy corta.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha
0° C (32° F) 95% a 100% de humedad

Método de empaque

Las zanahorias de buena calidad que se han preenfriado adecuadamente, se empacan frías en fundas para cajas PEAKfresh que se doblan para cerrarlas. La caja deberá tener agujeros de ventilación y no necesariamente tiene que estar encerada. También se pueden almacenar en bolsas de 1 y 2 kilos para uso doméstico y en restaurantes o cafeterías. Para evitar el daño por enfriamiento que causa grietas verticales, do no alas almacene por debajo de 1° C (30° F).

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.