

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Pésimos



Existen muchas variedades de pésimos que son astringentes y que requieren deshacerse de la astringencia (amargura) antes de consumirlos. Las variedades que no son astringentes pierden la amargura cuando maduran mientras que la fruta aún está firme y se puede comer crujiente como una manzana. La más popular variedad no astringente es la Fuyu. La fruta normalmente se cosecha cuando está bien desarrollada, firme y con las características de color de su propia variedad. La cosecha generalmente se extiende a través de unas cuantas semanas, permitiendo hasta cinco pizcas para asegurar su óptima madurez. A los pésimos se les califica de acuerdo a su tamaño y calidad y se debe tener cuidado para

no magullarlos durante la clasificación. La fruta es sensible al gas etileno que acelerará su maduración y reducirá su vida de anaquel.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha
-1° C (30° F) y 90% de humedad relativa

Método de empaque

La fruta generalmente se empaca en charolas de cartón con insertos de plástico para cada fruta individual. Estos pueden empacarse en dos capas. Nosotros recomendamos el uso de película PEAKfresh para cubrir la fruta en aplicaciones de capas individuales y con una hoja separada entre cada capa para las aplicaciones de dos capas. Cuando la fruta se empaca suelta, se pueden usar fundas para cajas PEAKfresh doblando la parte superior para cerrarlas. La fruta de buena calidad se puede almacenar hasta por tres o cuatro meses. Los pésimos pueden sufrir daños por enfriamiento a temperaturas de -2° C (28° F). Se deben empacar secos.

Temperaturas de almacenaje
-1° C (30° F) y 90% 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.