

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Melón



La temperatura en el corazón del melón al momento de la cosecha puede estar entre los medianos y altos 30's (100° F). Normalmente se cosechan en la etapa en la que aún están duros y se pueden almacenar exitosamente de 15 a 25 días a temperaturas alrededor de 5° a 7° C (41° a 45° F). Es muy importante reducir el calor de la temperatura del campo en los melones tan pronto como sea posible después de la cosecha. Esto se logra de la mejor manera con hidro enfriamiento o aire forzado, antes de empacarlos para su envío. Es importante que la cáscara se mantenga seca para eliminar microorganismos y el moho.

Los melones continúan madurándose después de la cosecha pero no aumenta su contenido de azúcar. Las pérdidas de melón normalmente son resultado de daños a la cáscara causados por mal manejo. Los melones sufren de daños por enfriamiento a temperaturas por debajo de 2° C (26° F).

Temperaturas recomendadas después de la cosecha

2° a 5° C (36° a 41 ° F) y 90% de humedad relativa. Preenfriar tan rápido como sea posible después de la cosecha es muy importante. Para revisar la temperatura de los melones es necesario hacerlo en la carne de la fruta para asegurar que se ha eliminado el calor del campo.

Método de empaque

Recomendamos el uso de fundas para cajas PEAKfresh. Es muy común que el calor del campo sea un problema para empacar y almacenar melones. Las frutas que no se han preenfriado adecuadamente antes de empacar, no se deben colocar en fundas para cajas PEAKfresh. Es importante que las perforaciones para ventilación de aire en la caja permanezcan abiertas.

Temperaturas de almacenaje

Alrededor de 5° a 7° C (41° a 45° 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.