

# PEAKfresh® USA

## Guía de Empaque para Papaya



Existen muchas diferentes variedades de papayas y chirimoyas. Todas estas variedades están sujetas a dañarse como resultado de lesiones por enfriamiento, de manera que el control de temperatura es absolutamente crítico. Papaya se cosecha para su transporte a tres cuartos de la etapa de color de maduración y se le trata para controlar las plagas y la descomposición. Los tratamientos también varían. La diferencia significativa entre la Papaya Asiática, la papaya del Pacífico y la chirimoya que se cultiva en Australia es el rango de temperatura que se recomienda para su almacenamiento.

La papaya y la chirimoya son frutas muy delicadas y empacar en papel triturado es un método que se usa extensivamente para minimizar daños durante el transporte y el manejo.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha

Papaya Hawaiana – cerca, pero no por debajo de los 7° C (44° F)

Chirimoya Australiana – cerca, pero no por debajo de los 13° C (54° F) (verde)

Humedad postcosecha 95%

Método de empaque

La temperatura de las papayas y chirimoyas se debe reducir a entre 7 y 10° C, y 13° y 18° C respectivamente dentro de las primeras 24 horas después de la cosecha para reducir la descomposición y prolongar la vida de anaquel. Ambas especies están sujetas a la inducción de su maduración por etileno y en los casos en los que se puede eliminar la presencia del etileno, la fruta casi madura tiene un potencial de vida en almacenamiento de alrededor de tres semanas y la fruta madura aproximadamente una semana y media. Se recomienda que las papayas o chirimoyas se almacenen en fundas para cajas, o bolsas individuales PEAKfresh. Nosotros recomendamos que PEAKfresh se use en la caja para transportar antes de que se coloque el papel triturado y de que se forme la cuna. Usar fundas para cajas PEAKfresh ofrece un grado de protección contra los daños del etileno y promueve un nivel de humedad adecuado para almacenar de manera segura.

Temperaturas de almacenaje Papaya alrededor de 7° C (44° F)

Chirimoya alrededor de 13° C. (54° F verde), 10° C madura. Humedad del 95%

*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.*