

# PEAKfresh® USA

## Guía de Empaque para Mango



Existen muchas diferentes variedades de mango y todas están sujetas a severos daños por enfriamiento si se almacenan a temperaturas por debajo de los 13° C. Los daños por enfriamiento se ven como una escaldada grisácea como decoloración de la cáscara. Los mangos generalmente se cosechan cuando la fruta está madura con un ligero cambio en el color de la cáscara. La mejor temperatura para madurar los mangos es entre 21° y 24° C (72° y 78° F). La fruta que se madura a temperaturas más bajas no desarrollará la totalidad de su sabor. Los mangos se

pueden almacenar a 13° C (54° F) por alrededor de tres a cuatro semanas antes de madurarlos. El gas etileno que se suministra de manera comercial comúnmente se usa para inducir o acelerar la maduración.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha  
13° C (54° F) y 90 a 95% de humedad

### Método de empaque

Se recomienda colocar una funda para cajas PEAKfresh en el fondo de la caja con una charola de plástico metida dentro de la bolsa y una vez llena, se dobla en la parte superior para cerrarse. Con las fundas para cajas PEAKfresh se recomienda un doblez en la parte superior para cerrarse en lugar de sellarla. Donde no hay buen control de temperatura recomendamos el uso de una hoja de película PEAKfresh para cubrir el fondo de la caja en la que se hará el envío antes de colocar papel trozado y una hoja separada de PEAKfresh hasta arriba de la fruta antes de cerrar la caja.

### Temperaturas de almacenaje

13° C (54° F) NO por debajo de 13° C 90 a 95% 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.*