

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Duraznos y Nectarinas



Generalmente los duraznos y las nectarinas no se almacenan por ningún plazo de tiempo, sin embargo, es posible almacenarlos entre dos y cuatro semanas con muchos cuidados después de la cosecha y con muy buen control de temperatura. Un efecto secundario del almacenamiento a largo plazo es la pérdida de sabor y frescura. Los duraznos y las nectarinas sufren de la descomposición por hongo café y ambas frutas son susceptibles a marchitarse. Existen varias soluciones prioritarias para sumergir las frutas y ayudar a controlar las bacterias de la superficie.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha
0° C (32° F) y 90 a 95% de humedad

Método de empaque

Las fundas para cajas PEAKfresh se recomiendan para empacar duraznos y nectarinas a menos que no se les de una cuidadosa atención al trato después de la cosecha y se pueda mantener un estricto control de la temperatura. La otra recomendación es colocar hojas de película PEAKfresh en el fondo de la caja en la que la fruta se almacena a granel y otra hoja de película PEAKfresh en la parte superior de la caja. Donde se usan charolas de plástico preformado o productos similares, recomendamos usar hojas precortadas de película PEAKfresh encima de la fruta. Esto tiene el beneficio de mantener los niveles de humedad y un grado de protección contra el daño por gas etileno.

Temperaturas de almacenaje
0° C (32° F) y 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.