

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Lechuga



Existen muchas variedades de lechuga, incluyendo: Iceberg, Cos, Romana, Hoja de Roble, Coral, Minuete, Repollo Morado y Orejona. La lechuga es muy perecedera y se marchita rápidamente después de cosecharse por la pérdida de agua, a menos que se preenfrie rápidamente, se empaque en PEAKfresh, y se refrigere. La presencia de gas etileno y de lechugas dañadas hace que las orillas de las hojas se pongan café. Además, la lechuga se daña fácilmente si se congela.

Temperaturas recomendadas después de la cosecha
0° C (32° F) y no más de 2° C (36° F) y 95% de humedad

Método de empaque

Hay tres diferentes métodos para extender la frescura y la vida de anaquel de las lechugas usando PEAKfresh. El primero es embolsar individualmente las cabezas de lechuga. El segundo es usar una funda para caja, meter de 6 a 10 lechugas y doblar la parte superior de la funda sin sellarla. El tercer método es para la exportación de lechuga a climas calientes donde pueden ocurrir variaciones de temperatura en refrigeración o donde no se pueda refrigerar. Para evitar una acumulación innecesaria de humedad causada por cambios de temperatura, se debe colocar una bolsa PEAKfresh grande en el fondo del cartón, luego se mete la lechuga y luego otra hoja PEAKfresh grande se coloca sobre la lechuga. Este método evita daños por calor repentino y mantiene los niveles de humedad y el control limitado del gas etileno que produce la lechuga. Se recomienda usar hojas PEAKfresh para envío de lechugas por barco bajo refrigeración. La lechuga se debe empacar seca, quitándole las hojas de afuera si están dañadas.

Temperaturas de almacenaje
Lechugas – 0° C y 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 probada 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.