

PEAKfresh® USA

Guía de Empaque para Peras



Las tres variedades más comunes de peras son las Williams, Packham, y Nashi. La madurez y el tiempo de la cosecha los determina la firmeza de la fruta. Todas las peras se deben tratar con cuidado al momento de la cosecha para evitar daños a la cáscara. Las peras que se cosechan a su óptima madurez tienden a ser menos susceptibles a desórdenes fisiológicos y pueden seguir madurando después del almacenamiento. Las peras pierden humedad rápidamente después de la cosecha y durante el almacenamiento. Almacenarlas en PEAKfresh reduce el ritmo de la deshidratación y la pérdida de peso. Las peras necesitan enfriarse inmediatamente después de la cosecha a alrededor de -1° C (30° F).

Demoras en el enfriamiento acortan el periodo de vida en almacenamiento. Para almacenar peras a largo plazo, se recomienda que la temperatura interna de las peras en almacenamiento esté alrededor de 0° C (32° F) en un plazo aproximado de cuatro días después de la cosecha. Las fundas para cajas PEAKfresh extenderán la temporada de almacenamiento de muchas variedades de peras entre cuatro a ocho semanas porque ofrecen una atmósfera de almacenamiento modificada que es rica en dióxido de carbono y más baja en oxígeno.

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

Método de empaque

Las peras son productoras de gas etileno y pierden humedad rápidamente. Las peras deben manejarse con mucho cuidado después de la cosecha y en la medida de lo posible hidro enfriadas para deshacerse del calor del campo. Después de que las peras se han sumergido en el agua, se deben secar muy bien antes de empacarlas. Las peras que se van a almacenar en atmósfera controlada se pueden guardar secas en contenedores a granel dentro de una funda para contenedores PEAKfresh. Las peras que se van a almacenar a corto plazo en una cámara fría antes de su venta, deben empacarse en una funda para caja PEAKfresh de 25 micras que se cierra doblándola antes de sellar la caja. Este método de empaque permite que se acumule de manera natural el dióxido de carbono que sirve para mantener buenas condiciones de almacenamiento.

Temperaturas de almacenaje

0° C (32° F) de temperatura 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 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.