

POST
HARVEST
_CARE

extending
shelf-life

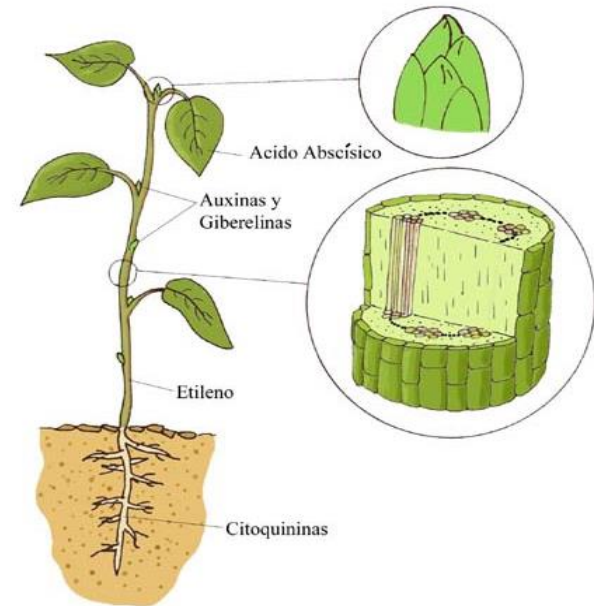
by **BON**

PERA



¿Qué es el etileno?

- **Hormona vegetal** que regula los procesos asociados con la **maduración y la senescencia**.
- **Se acumula** en cámaras de almacenamiento y contenedores de transporte.
- Fisiológicamente activa a **concentraciones muy bajas** (0,015 ppm).



Efectos del etileno

- **Acelera la maduración** y sobre-maduración.
- **Reblandecimiento** (pérdida de firmeza).
- Alteración del color (**amarilleo**).
- Mayor susceptibilidad al **escaldado**
- Mayor incidencia de **podriciones** e **infecciones fúngicas**.
- Arrugamiento y **pérdidas de peso**.



La pera y el etileno

La **Pera** es una fruta **climatérica** con muchas **variedades** que presentan diferencias considerables en cuanto a la producción/sensibilidad al **etileno** y a la **duración de su vida** de post-cosecha.

Etileno Bajo

Williams (o Barlett)

Etileno Bajo -
Moderado

Packhams Triumph, Blanquilla, Ercolini, Limonera

Etileno Moderado

Anjou, Conferencia, Asiática

Etileno Alto

Comice, Bosc

Las soluciones para eliminar el etileno deberán adaptarse a la variedad y el modo/periodo de conservación.



Pera Williams o Barlett

Almacenamiento

- Maquinas ETH(fruta a granel en palloxs)
- Sachets (fruta en envase bolsa/caja cartón)- Granulado 4l/kg

Volumen Cámara	Modelo	Duración Granulado	Duración Granulado AC
850 m3	ETH – V850/1	105 días	210 días
1700 m3	ETH – V1700/2	105 días	210 días
Indistinto	1 Sachets 5 g/bolsa 15 – 20 kg fruta (frío normal o AC)		

Transporte

- Filtros Transprotekt
- Sachets - Granulado 4l/kg



- Tránsito < 18 días → 1 Extend
- Tránsito > 18 días → 2 Extend



Pera Packham's Triumph

- **Baja - moderada emisión de Etileno.**
- Conservación: 3 meses frío normal y 8 meses en AC.
- **Muy sensible al etileno** (gran efecto en la pérdida de firmeza, sobre maduración y amarilleo).

Almacenamiento

- Maquinas ETH o PP12(fruta a granel en palloxs)
- Sachets (fruta en envase bolsa/caja cartón)- Granulado 4l/kg

Transporte

- Filtros Transprotekt
- Sachets - Granulado 4l/kg



- Tránsito < 13 días → 1 Extend
- Tránsito > 13 días → 2 Extend



Pera Anjou

- **Baja emisión de Etileno.**
- Conservación: 3 meses frío normal y 10 meses en AC.
- **Sensible al etileno** (gran efecto en la pérdida de firmeza, sobre maduración y amarilleo).

Almacenamiento

- Maquinas ETH(fruta a granel en palloxs)
- Sachets (fruta en envase bolsa/caja cartón)- Granulado 4l/kg

Volumen Cámara	Modelo	Duración Granulado en frío normal
850 m3	ETH – V850/2	30 días
Indistinto	1 PP12 por 8 Tn Pera en frío normal o AC 1 PP12 por 13 Tn Pera en ULO	
Indistinto	2 Sachets 15 g/bolsa 15 – 20 kg fruta (frío normal o AC)	

Transporte

- Filtros Transprotekt
 - Sachets - Granulado 4l/kg
-
- Tránsito < 15 días → 3 Extend
 - Tránsito > 15 días → 4 Extend



Ventajas de uso

- Alarga **la vida comercial** de la fruta.
- Reduce las **mermas**.
- Mantiene la **homogeneidad del lote** tras el madurado artificial.
- Mantiene el **color**.
- Previene la **pérdida de peso**.
- Es **desechable**.
- Evita **quejas / devoluciones / renegociaciones** de clientes
- Permite beneficiarse de **fluctuaciones** de precios.
- Es **inocuo** para los trabajadores, el producto y el medio ambiente.
- Es **fácil** de manejar y **económico**.
- Es utilizable en productos **orgánicos**.



POST
HARVEST
_CARE

extending
shelf-life

by **BON**

GRACIAS

