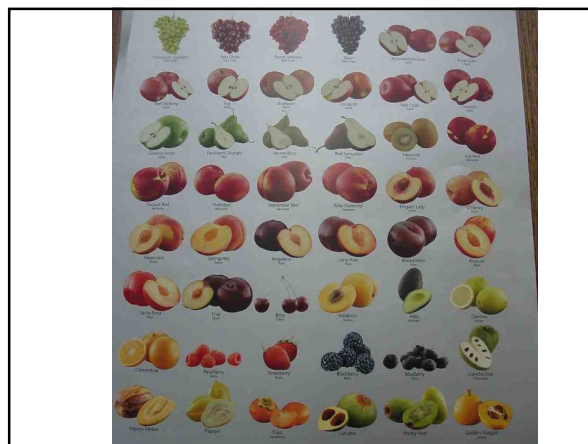


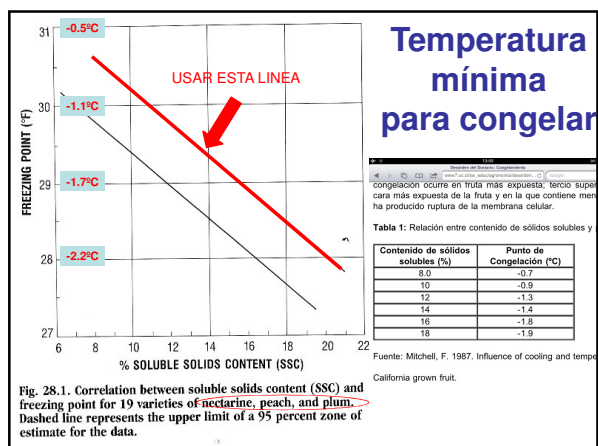
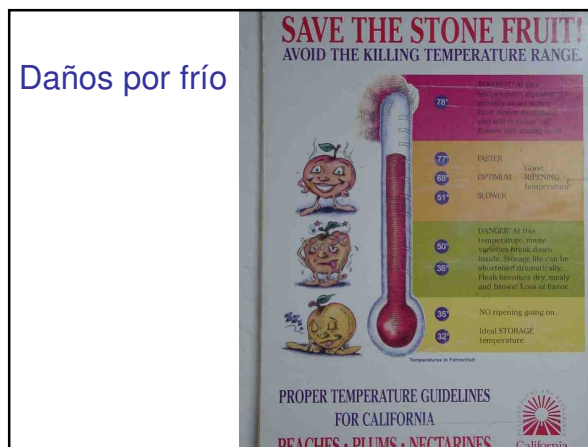
Luis Luchsinger L.
Ing. Agrónomo, Ph.D.
Especialista postcosecha de frutas
y Cadena de Frio
Consultor Internacional
ASESORIAS31@GMAIL.COM



Condiciones óptimas de almacenaje refrigerado según especie

Frutos de clima:

- Templado
- Subtropicales
- Tropicales

[illegible]

CURSO CADENA DE FRIO – DR. LUIS LUCHSINGER. ESPECIALISTA POSTCOSECHA Y CADENA DE FRIO

Composición gaseosa recomendada para el envasado de diversas frutas en AM durante el almacenamiento o transporte

Producto	Temperatura (°C) *	Atmósfera		Beneficio Potencial
		%O ₂	%CO ₂	
Palta	5 – 13	2 – 5	3 – 10	B
Damasco	0 – 5	2 – 3	2 – 3	B – C
Kaki	0 – 5	3 – 5	5 – 8	C
Cereza	0 – 5	3 – 10	10 – 12	A – B
Ciruela	0 – 5	1 – 2	0 – 5	B
Frutilla	0 – 5	10	15 – 20	A
Granada	5 – 10	5	0 – 5	A – B
Higo	0 – 5	5	15	B
Kiwi	0 – 5	2	5	A
Lima	10 – 15	5	0 – 10	B
Limón	10 – 15	5	0 – 5	B
Mango	10 – 15	5	5	C

Producto	Temperatura (°C) *	Atmósfera ✧		Beneficio Potencial ✧
		%O ₂	%CO ₂	
Manzana	0 – 5	2 – 3	1 – 2	A
Durazno	0 – 5	1 – 2	5	A – B
Naranja	5 – 10	10	5	C
Nectarino	0 – 5	1 – 2	5	C
Nueces	0 – 25	0 – 1	0 – 100	A
Papaya	10 – 15	5	10	C
Pera	0 – 5	2 – 3	0 – 1	A
Piña	10 – 15	5	10	C
Plátano	12 – 15	2 – 5	2 – 5	A
Pomelo	10 – 15	3 – 10	5 – 10	C
Uva	0 – 5	5 – 10	10 – 15	B

* Rango recomendado para 90-95% HR. ✧ La mejor AM puede variar con la variedad, temperatura y duración del almacenamiento. ✧ A = Excelente; B = Bueno; C = Regular. Fuente: Kader (2002), modificado por Artés (2004).

