

DESVERDIZADO DE NARANJA VALENCIA EN CAMARÁS DURANTE LA POSTCOSECHA



Imagen 1. Naranjas desverdizadas, Miguel Aleman, Sonora.
Fuente : Fagro Post Harvest Solutions

La cosecha de naranjas tempranas trae consigo la obtención de frutas con cumplimiento de los estándares de tamaño, % acidez, grados brix, sin embargo, el color regularmente es verde, debido a las noches con altas temperaturas aún.

Para cumplir con la demanda de fruta de parte de los clientes, es necesario realizar tratamientos de modificación del color de la epidermis del fruto a través del proceso denominado “Desverdizado”, el cual debe llevarse a cabo con cumplimiento de los requerimientos técnicos de manejo, de lo contrario podría afectarse tanto el aspecto físico del fruto como su vida de anaquel.

PROCESO DE DESVERDIZADO

La calidad de las naranjas desverdizadas, percibida en términos del color y vida útil de anaquel, depende de las condiciones ambientales en cámara a las que se expongan las frutas para el desverdizado. El principal factor que ocasiona un deterioro más rápido son las altas temperaturas esta derivadas del proceso, además de ocasionar frutos pálidos con poco color naranja o rojo; El segundo factor que ocasiona reducción de la vida útil, más una gran pérdida económica por la excesiva pérdida de peso, es mantener bajas humedades relativas.

Ya como parte de los factores que influyen en el tiempo del proceso, debemos ajustar correctamente el nivel de etileno y de CO2 presente en la cámara. Cabe anotar que un exceso de etileno puede ocasionar daño fisiológico en la fruta.



Imagen 2. Fruto mal desverdizado
Fuente: Fagro Post Harvest Solutions



Sabías que ...

En promedio se pierde el 25% del fruto producido en el mundo durante el trayecto entre la cosecha y tu mesa

PARÁMETROS DE OPERACIÓN

Temperatura cuarto y pulpa:	19C – 25C
Humedad relativa:	90% - 95%
Concentración etileno:	5 ppm
Duración exposición:	72 horas
Concentración co2:	<1% (10.000 ppm)



Temperaturas de 29C, pueden ser usadas para lograr un desverdizado muy acelerado, sin embargo, la vida útil de la fruta queda bastante reducida, con mayor pérdida de peso.

Humedades relativas inferiores a 88% ocasionan grandes pérdidas de peso en el proceso, adicionalmente pueden presentarse pardeamientos o daños en la piel durante el proceso.

La generación de etileno debe ser exógena, los niveles de 5 ppm no son alcanzados por los cítricos de forma natural.

Se debe propender por una correcta ventilación e intercambio de aire adecuado, niveles superiores al 1% de CO2 en cámara reduce la efectividad del etileno retrasando el proceso.

SOLUCIÓN PHS

FAGRO PHS, suministra equipos y asesoría técnica para implementar un proceso de desverdizado con un performance altamente técnico y una relación costo-beneficio máxima para cada empaque.

Integra soluciones automatizadas independientes para cada parámetro de operación (CO2, ETILENO, HUMEDAD RELATIVA), haciendo más versátil su operación, con mínima infraestructura.



Póngase en contacto con nosotros

Llámenos si desea más información sobre nuestros productos y servicios

FAGRO POST HARVEST SOLUTIONS SA DE CV.

Tel. 844 488 0764
Email. Fagrophs@fagro.com.mx