

Esparragos



El sistema de atmósfera controlada (CA) activa EverFRESH® de Carrier Transicold para contenedores refrigerados ahora ofrece una nueva opción de inyección de dióxido de carbono (CO₂) para preservar aún mejor a una mayor gama de perecibles, incluidos aquellos con baja tasa de respiración.

La nueva opción permite precargar el contenedor con CO₂ al comienzo del viaje y agregar automáticamente más CO₂ a medida que es requerido bajo demanda durante el tránsito.

Temperatura Óptima: 0.0-2.0°C

Niveles óptimos de CA: O₂: 10.0-15.0%, CO₂: 10.0-15.0%

Semanas sin AC: 1-2

Semanas con AC: 2-4

Humedad Relativa: 90-98%

Beneficial AC:

Bajo O₂ no es recomendable para el esparrago. Altos niveles de CO₂ pueden ayudar a mantener su textura tierna, el color verde y reducir el desarrollo de pudriciones. 10% O₂ + 10% CO₂ es necesario para tránsitos largos.

Tratamientos especiales antes del embarque:

Hydrocooling es el mejor método para pre-enfriar el esparrago. El esparrago debería mantenerse vertical para que sus puntas no se maltraten y puedan continuar su desarrollo después de ser cosechados. Exposiciones cortas al 20% CO₂ pueden reducir el ablandamiento y las pudriciones en la base y las puntas, toleran tratamientos fungicidas al 60% de CO₂ durante 4 días a 0°C.



Etileno:

El esparrago produce muy poco etileno, pero es sensible a él. Evitando el etileno durante el tránsito puede ayudar a prevenir el endurecimiento de las puntas y puede ayudar a extender la vida útil.

Mezcla de variedades:

No debe embarcarse con productos que producen etileno.

Precauciones:

O₂ < 10% puede causar decoloración en las puntas (spears) CO₂ >10% at 3-6°C and >15% at 0-3°C puede aumentar el crecimiento of the spears, aumentar el peso, es sensible a daños por frío y manchas. El esparrago es sensible a temperaturas <2-3°C por más de 4 semanas.

