

Aguacate

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 Optima: 5.0-8.0 °C

Niveles óptimos de CA: O₂: 2.0-5.0%, CO₂: 4.0-10.0%

Semanas sin AC: 2-4

Semanas con AC: 4-6

Humedad Relativa: 85-90%

Beneficios de CA:

Con niveles bajos de O2 y un aumento del CO2 se puede retrasar la maduración, el ablandamiento y el decaimiento. Niveles de CO2 óptimos pueden reducir el daño por frío y permitir embarcar a temperaturas más bajas.

Índice de maduración:

Porcentaje (%) Materia Seca (MS) está altamente correlacionado con el contenido de aceite y es usado como el indicador de maduración en la cosecha. Para el aguacate Hass, variedad más exportada a nivel global, el % mínimo de MS es 20.8% aunque fluctúa entre 18-30% dependiendo del área/país, el indicador debe ser ajustado. Entre más alta la MS más bajo será su potencial de vida útil. Por lo tanto, se recomienda ajustar los niveles de O2, CO2 y temperatura de acuerdo con los indicadores.

Etileno:

Los aguacates producen cantidades moderadas y grandes de etileno y son sensibles al mismo. El etileno acelera la maduración y el ablandamiento, aumenta la sensibilidad al daño por frío. Disminuir el etileno durante el tránsito, puede ayudar a extender la vida útil.



Diferencias Varietales:

Los cultivos de aguacate difieren en su sensibilidad al frío y tolerancia a niveles bajos de O2 y niveles altos de CO2. Hass, Fuerte y Booth 7 son sensibles al frío <7°C; sin embargo, se pueden mantener a temperaturas más bajas <5°C. en AC. Fuchs, Pollock son cultivos muy sensibles al frío <12°C. Lula, Booth 1, Booth 8, Taylor son sensibles al frío <5°C.

Cargas Mixtas:

No debe enviarse con productos que produzcan etileno o productos sensibles al etileno. Las piñas pueden absorber los aromas de los aguacates.

Precauciones:

O2 10% puede ocasionar perdida de sabor y oxidación de la pulpa. CO2 alto puede ocasionar daño vascular.