

Arándanos

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: -0.5-0.5°C

Niveles óptimos de CA: O2: 2.0-5.0%, CO2: 12.0-20.0%

Semanas sin CA: 1-3

Semanas sin CA: 8-10

Humedad Relativa: 90-95%

Beneficios de CA:

Bajo O₂ y elevado CO₂ retrasan la maduración. El CO₂ alto puede mantener la firmeza y prevenir o retrasar la descomposición (moho, Botritis). AC reduce la tasa de respiración y, en consecuencia, la pérdida de agua y la deshidratación.

Etileno:

Los arándanos no son muy sensibles al etileno. Sin embargo, evitar el etileno en tránsito puede ayudar a retardar la descomposición y puede ayudar a extender vida útil en tránsito.

Tratamiento especial antes de la consolidación y embarque:

Se debe minimizar la manipulación de los arándanos para evitar perdida de Bloom que mantiene la fruta saludable y ayuda a reducir la deshidratación.

Diferencias Varietales:

Múltiples variedades disponibles en el mercado, las cuales tienen diferentes niveles de tolerancia a niveles altos de CO₂. Los cuales pueden afectar el sabor y el aroma.



Mezcla de Variedades:

Pueden embarcarse diferentes variedades siempre y cuando sean similares en su tolerancia y requerimientos de la CA no debe embarcarse con productos que produzcan altas cantidades de etileno.

Precauciones:

Arandos son muy susceptibles a la pérdida de agua y deshidratación, acelerando el decaimiento y ablandamiento. O₂ <1.5% puede causar pérdida de sabor CO₂ >19% puede causar daños en la piel y sabor.

EverFRESH®