

Uvas de Mesa

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: -0.5-0.0°C

Niveles Óptimos de AC: O₂: 5.0-10.0%, CO₂: 10.0-15.0%

Semanas sin AC: 4-16 (with SO₂)

Semanas con AC: 4-18

Humedad Relativa: 85-95%

Beneficios AC:

El O₂ bajo retrasa la senescencia. El CO₂ elevado reduce la descomposición y la efectividad contra la pudrición gris CA podría sustituir el uso de SO₂.

Etileno:

Las uvas producen poco etileno y no son muy sensibles a él. Sin embargo, el etileno puede aumentar la senescencia y el oscurecimiento de los tallos (depende de la variedad). Evitar el etileno en tránsito puede ayudar a prolongar el potencial de vida útil.

Tratamientos especiales antes del embarque:

Las uvas a menudo se tratan con SO₂ para prevenir la botritis, ya sea en cámaras de fumigación y/o almohadillas de liberación lenta durante el tránsito.



Mezcla de variedades:

Si las uvas tienen almohadillas de SO₂, no deben mezclarse con otros productos, ya que el SO₂ puede dañar varios tipos de productos. De lo contrario, las uvas se pueden enviar en cargas mixtas con los mismos requisitos de temperatura y Atmósfera Controlada. Las uvas pueden absorber los olores de los puerros, el ajo y la cebolla.

Precauciones:

O₂ < 1% puede causar sabores desagradables.
CO₂ > 5-10%, dependiendo de la variedad, puede causar el pardeamiento de bayas y tallos.