

DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.

Circular Técnica nº 1

Campaña Citrícola 2009/2010

MANEJO DE NUEVAS VARIEDADES PRECOCES

Página 1 de 4

En la presente campaña citrícola se comenzaran a comercializar volúmenes importantes de las nuevas variedades precoces que están saliendo al mercado en los últimos años.



Clemenrubi o PRI 23



Satsuma Iwasaki

La principal característica de estas nuevas variedades es su **precocidad** en alcanzar el **índice de madurez** adecuado para su comercialización y también la **coloración** exigible por el mercado. Pero **no** se debe **confundir adelanto de coloración con viraje en cámara** de desverdizado.

Los frutos se deben recolectar con color suficiente para desverdizar en un **máximo de 72 hs en cámara**

Es aconsejable alcanzar la coloración final durante el proceso de confección, transporte y comercialización. Para ello recomendamos el uso de **CERAS de DESVERDIZADO** que permiten continuar los procesos metabólicos que conducen a la coloración óptima del fruto. De esta forma se llega al consumidor con la imagen de un fruto "**recién cosechado**".



<http://www.decco-web.com>
decco@decco-web.com

DECCO

DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.

Circular Técnica nº 1

Campaña Citrícola 2009/2010

MANEJO DE NUEVAS VARIEDADES PRECOCES

Página 2 de 4

Para mantener el valor comercial de estas variedades y el "prestigio" del inicio de campaña es aconsejable una protección fungicida apropiada al mercado de destino, sobre ello nuestros especialistas le asesorarán adecuadamente.

RECOMENDACIONES GENERALES

Recolección

Con alicate

Sin golpear

Evitar horas de máxima insolación o temperaturas elevadas

Mínimo tiempo entre cosecha y transporte al almacén

Cortar el riego de goteo 1 a 2 días antes de recolección

Desverdizado

Temperatura suave: 18 – 20 °C

Humedad: cercana a 95%

Etileno: 2 ppm

Carbónico: mantener valores próximos a 1.500 ppm

Ventilación interna: provocar un movimiento de aire dentro de la cámara que asegure el intercambio de gases en todas las zonas, si es necesario apoyar con ventiladores de los equipos de frío.

Tiempo: máximo 72 hs

Acondicionado: 10 a 12 hs al exterior de la cámara antes de confección (dejar descansar la fruta durante la noche para evitar altas temperaturas y deshidratación durante el acondicionado)

Tratamiento fungicida

Consulte con nuestro especialista



<http://www.decco-web.com>
decco@decco-web.com

DECCO 

DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.

Circular Técnica nº 1

Campaña Citrícola 2009/2010

MANEJO DE NUEVAS VARIEDADES PRECOCES

Página 3 de 4

Manejo en línea de confección

Evitar golpes

Acolchar con gomas caídas, giros, etc.

Trabajar a ritmo continuo

Si se para la línea detener inmediatamente rotación de cepillos e inyección de calor en túneles

Si se llenan las pasteras y se para el volcador, detener la línea

Lavadora

Agua abundante

Detergente neutro

Arrastre en marcha

Velocidad de cepillos no mayor a 100 rpm

Almohadillar la salida al túnel de pre-secado

Túnel pre-secado

Inyectar calor sólo si fuera necesario, la fruta puede entrar al aplicador ligeramente húmeda

No sobrepasar los 35-40 °C

En las paradas evitar dejar fruta dentro de los túneles

Aplicador de cera

Cera de desverdizado

Ajustar dosis por defecto y no por exceso

Rotación de cepillos máximo 100 rpm

Lavar los cepillos diariamente

Almohadillar la entrada al túnel de secado



<http://www.decco-web.com>
decco@decco-web.com

DECCO 

DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.

Circular Técnica nº 1

Campaña Citrícola 2009/2010

MANEJO DE NUEVAS VARIEDADES PRECOCES

Página 4 de 4

Túnel de secado

Temperatura mínima suficiente para el secado. Si es posible trabajar a temperatura ambiente

No sobrepasara los 40 °C

En las paradas evitar dejar fruta dentro de los túneles

Calibrado

Observar posibles daños por golpes o rozaduras durante el proceso de calibrado (rotación en calibradores tradicionales, caídas y retornos en calibradores electrónicos)

Automáticas

Las enmalladoras pueden provocar marcados o lesiones en la fruta

Llenadores a granel pueden producir marcados por golpes y vibraciones

Preferiblemente realizar encajado manual

Una vez confeccionado los palets para el mercado enfriar lo antes posible y **mantener la cadena de frío** hasta salida a escaparate para su venta a consumidor final.

Servicio Técnico DECCO

4 de septiembre de 2009



<http://www.decco-web.com>
decco@decco-web.com

DECCO 