

DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.

Circular Técnica nº 4

Campaña Citrícola 2008/2009

CONSERVACIÓN DE CLEMENULES

Página 1 de 4

Debido a las circunstancias del mercado y a la evolución de la fruta en los huertos en esta campaña esta previsto un inicio de conservación de Clemenules anticipado respecto a campañas anteriores. Por ello pretendemos con esta Circular dar un recordatorio de las pautas de cosecha y manejo en almacén para obtener unos buenos resultados finales.

¿Desverdizar antes o después del frío?

Esta es una consulta que todos los años se nos repite. A nuestro criterio, se puede realizar un desverdizado de corta duración (máximo 72 hs) a temperaturas entre 20-22 °C, con 1-2 ppm de etileno y a continuación o bien ventilar la cámara durante un mínimo de 6 horas antes de pasar al frío (en caso de tener una cámara completa), o bien pasar los palets a cámara de frío pero a una temperatura mínima inicial que no esté por debajo de los 10-12 °C, para ir bajando posteriormente la temperatura en forma paulatina a razón de 2-3 °C cada 48 hs hasta llegar a la temperatura de conservación entre los 3-4 °C.

Si bien no es necesario el aplicar en forma exacta el proceso descrito es importante el tener presente que a fin de evitar daños sobre la piel de la fruta es necesario eliminar el etileno de la atmósfera que rodea a los frutos antes de pasarlos al frío. Por ello, cuando necesitemos varios días para llenar una cámara, iremos estocando a unos 10-12 °C hasta completar la cámara y luego bajaremos la temperatura.

Si se cosechan frutos con suficiente color entrar a cámara a 10-12 °C hasta completar capacidad e ir reduciendo la temperatura paulatinamente.

Los frutos que no han virado completamente son los mas adecuados para conservaciones largas.



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

DECCO 

DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.

Circular Técnica nº 4

Campaña Citrícola 2008/2009

CONSERVACIÓN DE CLEMENULES

Página 2 de 4

¿Se debe inyectar humedad a la cámara?

No es conveniente inyectar humedad a través de las boquillas de los aerotermos ya que podemos incrementar los problemas de podrido. Si a esto añadimos que en muchas cámaras la nebulización no es adecuada y se produce mojado de la fruta, podríamos encontrarnos con frutos deteriorados al final de la conservación.

Si se mantiene un nivel de carbónico entre 3.000 a 5.000 ppm las renovaciones de aire no afectarán a la humedad ambiente y se podrán mantener valores adecuados (85 – 95 % HR).

¿Qué cosechar y cómo?

- o **Seleccionar huertos** con **frutos virados** de color, con la **piel sana** (sin daños visibles por las lluvias), **firmes**, **compactos**, sin tratamientos con reguladores de crecimiento.
- o **No conservar** de huertos que hallan sufrido lluvias iguales o superiores a 200 litros durante el mes de octubre o que por la estructura del suelo hayan permanecido anegados durante algunos días.
- o Procurar que el índice de madurez no sea superior a 9.
- o Cortar con **alicate**.
- o Cosechar en **cajas limpias y desinfectadas**.
- o **No cosechar** a primeras horas de la mañana.
- o **Tratar la fruta** (drencher o precalibrado) **en las primeras 12 hs.** después de cosechadas.
- o Si se trata por drencher **dejar secar completamente la fruta** antes de entrar en la cámara, sea a desverdizado o directamente a conservación (si fuera necesario hasta 24 hs).



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

DECCO 

CONSERVACIÓN DE CLEMENULES

Página 3 de 4

Productos recomendados para conservación

Contra Penicillium sp.: Philabuster, Deccotanil, Deccozil S-7,5 o Textar 60 T.

Contra Phytophthora: Deccofofos

Contra Geotrichum: Kenopel 20

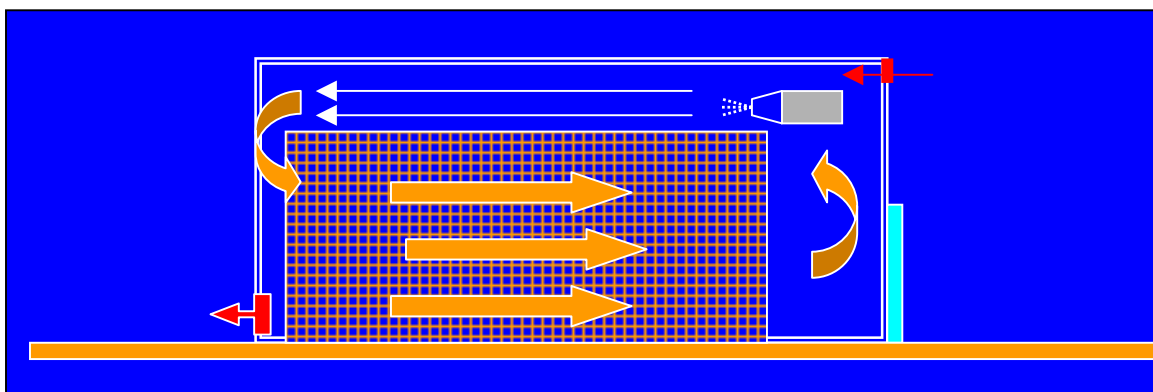
Consulte con el especialista DECCO de su zona cual es la combinación y dosis mas adecuada para el tipo de conservación que desea realizar.

El **estocado en las cámaras** debe permitir un movimiento del aire entre todas las cajas. Mantener un movimiento suave pero permanente del aire dentro de la cámara (dejar por ejemplo algunos ventiladores de los evaporadores en continuo), obteniendo una homogeneización del frío y eliminación de los volátiles que rodean a los frutos.

Los evaporadores deben tener espacio libre por delante para recircular el aire frío por la cámara.

No apilar por encima del nivel de la base de los evaporadores.

Correcto apilado de la fruta : Vista lateral de la cámara



DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.

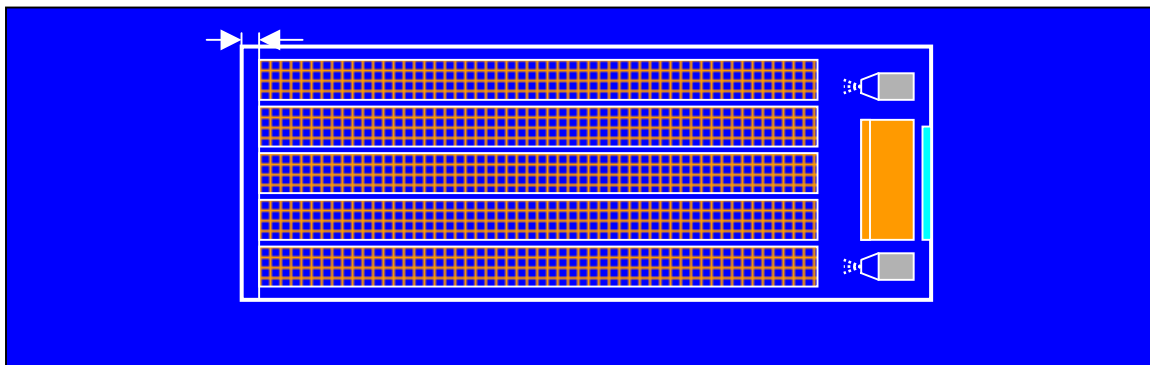
Circular Técnica nº 4

Campaña Citrícola 2008/2009

CONSERVACIÓN DE CLEMENULES

Página 4 de 4

Correcto apilado de la fruta : Cámara vista desde arriba



Para cualquier consulta sobre el tema tratado por favor contacte con el especialista de su zona o envíe un e-mail a decco@decco-web.com

Servicio Técnico DECCO

19 de noviembre de 2008



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

DECCO