

APÉNDICE III

DIRECTRICES DE BUENAS TEMPERATURAS

Tabla de compatibilidad para frutas y hortalizas en transporte o almacén a corto plazo Jim Thompson – Universidad de California Davis

Tabla 1: Frutas y hortalizas compatibles para transporte de larga distancia. : Frutas y hortalizas en la misma columna de temperatura pueden mezclarse sin problemas. Las hortalizas sensitivas al etileno no deben mezclarse con frutas y hortalizas que producen etileno. Las hortalizas secas pueden mezclarse con otras frutas y hortalizas en viajes de menos de 1 semana de duración aproximadamente.

| Producto | Temperaturas Recomendadas de Almacén | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|--|
| | 0-2 C (32-36 F) | | 4-7 C(40-45 F) | 7-10 C(45-50 F) | 13-18 C (55-65 F) | |
| Hortalizas secas | Cebollas secas 1,3,9 Ajos | | | | Jengibre ⁵ Calabaza/Zapallo Calabazas <i>Squash</i> de Invierno | |
| Hortalizas sensitivas al etileno | Arúgula* Espárrago Escarola belga Bok choy Broccoflower <i>híbrido de brócoli y coliflor</i> Brócoli* Coles de Bruselas Col Zanahoria 1,3 Coliflor Apio,3,9 Acelga | Chicoria Col china Col rizada* Hortalizas picadas Escarola Cebollita china ⁷ Hierbas de olor (Pero no la albahaca) Kailon* Berza* | Poro ⁸ Lechugas Menta Champiñones* ⁷ Follaje de mostaza * Perejil Chiviría Ejotes chinos* Espinaca* Guisantes* Follaje de Nabos Berro | Frijoles verdes/Ejotes <i>Snap</i> Nopales (Hojas) Habas Haba de Lima (Pallar) Papas, cosecha tardía ¹ Chícharos del Sur * | Albahaca* Chayotes Pepinillo* Berenjena* ⁵ <i>Kiwano</i> Frijol largo Okra Chiles/Ají Calabazas <i>Squash</i> de verano * Tomatillo Sandía | Papas, cosecha temprana* Tomates, verdes maduros |
| Hortalizas (no sensitivas al etileno) | Brotes de alfalfa Amaranto* Anís Alcachofas Brotes de frijol* Betarraga/betabel Apio-nabo | Daikon (Rábano blanco) Nabo picante Kohlrabi Lo Bok Raddichio Rabanitos | Ruibarbo ⁷ Rutabaga (Nabo sueco) Salsifí Escorzonera Chalote/Cebolla escalofía Elotes/Choclo Acelga Nabo Castaña de agua/china | | Calabaza Ejotes Pimientos verdes "Bell"* ¹⁰ Ejote/frijol verde alado Luffa/Esponja vegetal* ** | Yuca Jícama Camotes/Boniatos Taro/Malanga Ñame Tomates, maduros* ** |
| Frutas y melones (de muy baja producción de etileno) | Cerezas de herbados Zarzamoras/moras Arándanos azules Caimitos Marañón Cerezas Cocos Grosellas Dátiles Mora <i>dewberry</i> Sauco Grosella silvestre Uvas ^{6,7} Nanjea (8) | Nanjea <i>logan</i> Níspero Lychee Naranja FL4 Caqui/Palo santo Frambuesa* Fresa* | Naranja <i>blood</i> ⁴ Tunas Jínjol/azufaifa Kumcuat/Naranjita china Mandarinas ⁴ Aceitunas Naranjas, CA, AZ ⁴ Pepinos Granadas Tamarindo Mandarinas | Babaco Tamarillo Calamondín* Tangelo Carambola Ugli Melón "casaba" Arándanos Toronja ⁴ Melón <i>Juan Canary</i> Limón ⁴ Limonas persas ⁴ Limequat Piña ^{2,10} Pomelo ⁴ | Melón amargo Fruto del árbol del pan Canistel/Zapote amarillo Toronja, CA, AZ ⁴ Jaboticaba* | |
| Frutas y melones productoras de etileno | Manzana ^{1,3,9} Albaricoque Aguacates maduros Melón Tipo "Cantalupo" Frutas cortadas Higos ^{1,7,8} Kiwis Nectarinas | Melocotón Pera, Asiática Pera, Europea ^{1,9} Ciruela Plumcot Guindón Membrillo | Durian Feijoa Guayaba Melón chino/tipo <i>honeydew</i> Melón persa | Aguacates no maduros Melón "crenshaw" Guanábana Granadilla/Granada china Manzana de azúcar | Plátano Chirimoya Nanjea Mamey Mango Mangostán * | Papaya Banano Rambután Zapadilla Zapote Guanábana |

Notas:

* Menos de 14-días de vida de almacén a las temperaturas recomendadas y bajo condiciones atmosféricas normales.

** Producen cantidades moderadas de etileno y debería tratarse como frutas productoras de etileno.

1. Los olores de las manzanas y peras pueden ser absorbidos por las coles, zanahorias, apios, higos, cebollas y papas.
2. El olor de los aguacates es absorbido por la piña.

3. El apio absorbe olor de las cebollas, manzanas y zanahorias.
4. Los cítricos absorben olor de las frutas y hortalizas con aromas fuertes.
5. El olor del jengibre es absorbido por las berenjenas
6. El dióxido de azufre emitido por las almohadillas utilizadas con las uvas de mesa pueden dañar a otros productos.
7. El olor de las cebollitas chinas es absorbido por los higos, uvas, champiñones, ruibarbo y elotes.
8. El olor del poro es absorbido por los higos y uvas.
9. El olor de las cebollas es absorbido por las manzanas, peras y cítricos.
10. El olor de los chiles/pimientos es absorbido por los frijoles, piñas y aguacates