



Manejo Poscosecha del Mango



Juan J. Aracena

Junio 15 de 2007



La calidad se hace en el campo





La calidad se hace en el campo





COSECHA

- Cuándo y cómo cosechar?





INDICES DE COSECHA

- Días Después de Floración
- Horas-Calor
- **Forma de la Fruta**
- Coloración de Piel
- Flotación
- **Avance de Color en Pulpa**
- Sólidos Solubles Totales (Brix)





INDICES DE COSECHA

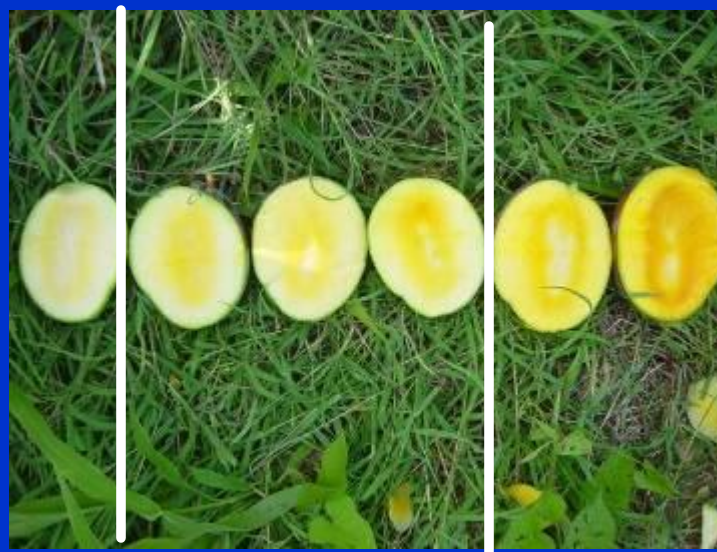
Avance de color de pulpa para distintos grados de maduración en la variedad “Banilejo”.



INDICES DE COSECHA



Madame Frances



Haden



COSECHA

Cómo cosechar?



Use tijeras

Coseche con el pedúnculo lo más largo posible

No deje caer la fruta al suelo



COSECHA



Deslechado



Corte de
pedúnculo



TRANSPORTE



- Uso de cajas plásticas
- Superficies internas lisas
- Con suficiente aereación
- Fuertes
- Evite sobrellenarlos



Recepción de la Fruta



Área techada

Amplia

Disponibilidad de rampa

Descarga con cuidado





Limpieza



Eliminar tierra, hojas, látex, etc.

La descarga debe ser suave para evitar daños mecánicos



Limpieza

Eliminar tierra, hojas, látex, etc.





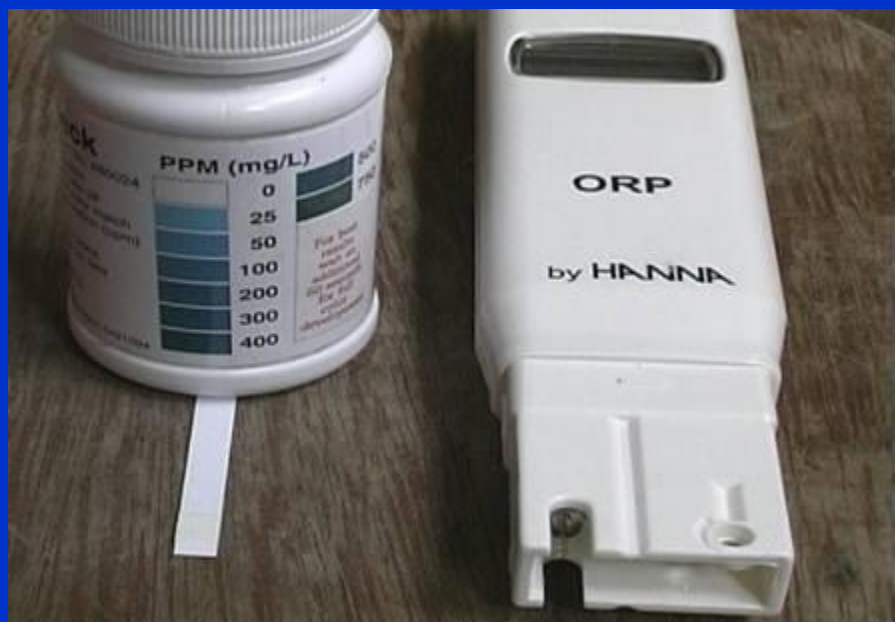
Limpieza

Limpieza

- Desinfección del agua
aplicación de cloro



Monitoreo de la calidad del agua del lavado



Recomendación:

- 50-100 ppm hipoclorito de sodio
- pH de 6.5-6.8



Dosificación del Cloro

Conc. ppm	ml/L	cuch./ 5 gal	taza/ 50 gal
-----------	------	--------------	--------------

Hipoclorito de sodio, 5.25% (clorox)

50	1.0	3 2/3	3/4
75	1.4	5 1/2	1
100	1.9	7 1/4	1 1/2





Pre-Selección

Eliminar frutas con daños mecánicos, deformaciones, con síntomas de enfermedades y sobre-maduras



Inspección de madurez



Color de pulpa

Firmeza

Sólidos Solubles (Brix)



Clasificación por peso

Las frutas se clasifican por tamaño usando
balanzas calibradas





Tratamiento de agua caliente

Para controlar antracnosis:

48C a 52C; 5-10 minutos.
Mas tiempo = temperatura
más baja

Para controlar Mosca de fruta:

46.1C ; 65-110 minutos.
Más grande = más tiempo





Reposo por 24 horas

Inspección por daños mecánicos que resaltan después de tratamiento con agua caliente





Selección , Cepillado y Aplicación de cera

Se descartan las frutas que presentan daños mecánicos resaltados por el tratamiento de agua caliente





Selección , Cepillado y Aplicación de cera

Las frutas son
cepilladas para
resaltar el brillo





Selección , Cepillado y Aplicación de cera

La aplicación de cera mejora la apariencia del producto





Empaque y etiquetado



Empaque y etiquetado



Pesaje e identificación de cajas

Uso de balanzas electrónicas





Preparación de paletas



Preparación de paletas



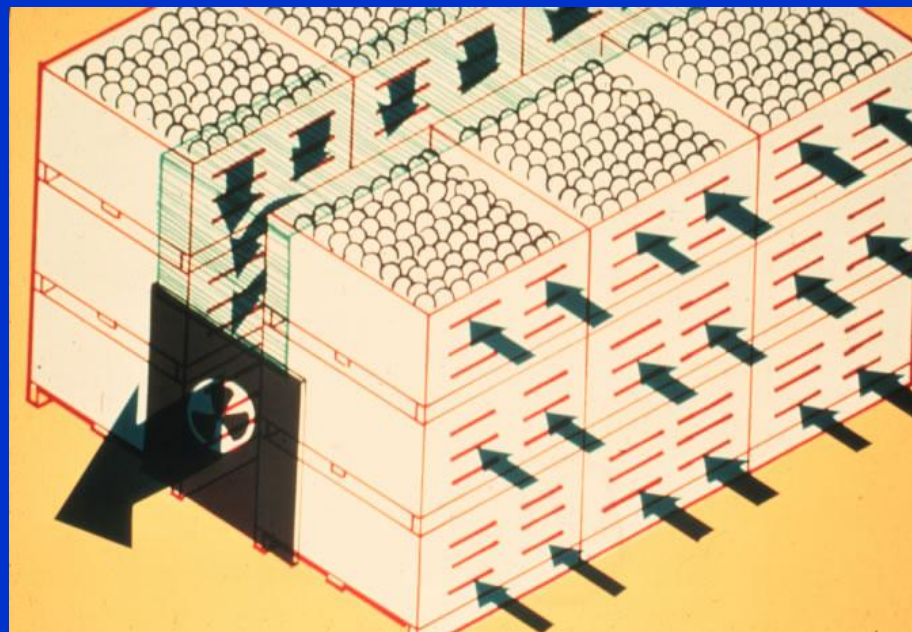


Enfriamiento

- Empezar el enfriamiento tan pronto como sea posible luego de la cosecha.
- * de 1 – 2 horas, máximo
- La mayoría de las frutas son altamente perecederas.
- como regla, cada hora de retraso en el enfriamiento acorta su vida de mercado en 10 horas

Se prefiere enfriamiento por aire forzado

- * elimina rápidamente el calor de campo del producto
- * hasta 5 veces más rápido que el enfriamiento en el cuarto frío





Enfriamiento con aire forzado

- Puede localizarse dentro del cuarto frío existente.
- Necesita un abanico con capacidad suficiente para halar aire a través de dos filas paralelas de cajas de cartón apiladas bien apretadas
- El túnel o espacio entre las pilas debe ser del ancho del abanico.
- Cubrir el túnel con un lienzo o una lona alquitranada estirada hasta el piso.



Mantener la cadena fría durante la carga y el transporte



Almacenar y transportar:

- Temperatura de 10-12 C
- Humedad Relativa:85-90%

GRACIAS POR LA ATENCION

