

Fructífera

calidad cultivada

FICHA TÉCNICA

ARÁNDANO BLUEBERRIES



NOMBRE CIENTÍFICO
Vaccinium corymbosum

FAMILIA
Ericaceae

PARAMETROS DE CALIDAD

Tamaño: El diámetro es variable



ITEM	DESCRIPCIÓN	DIÁMETRO
A	Arándano extra tipo exportación	16mm o mayor
B	Arándano de primera	13mm - 15mm
C	Arándano de segunda	12mm - 10mm
D	Arándano industrial	9mm o menor

(Tamaño, maduración o daño físico los cuales no afectan las propiedades organolépticas de la fruta)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Temperatura Óptima: 4-5 °C
- Humedad relativa: 85 a 95 %
- El frío es una de las técnicas más ampliamente utilizada en el mundo para reducir el deterioro pos cosecha de frutas y hortalizas frescas.
- El uso del frío permite reducir la deshidratación, deprime el metabolismo de los frutos e inhibe el crecimiento de hongos y bacterias.

Distribución y transporte:



Mantener refrigerado de 3 a 6 ° C, producto delicado, transportar en canastillas plásticas.

Color, forma, limpieza y apariencia:

Los frutos a medida que van madurando se tornan **rojizo-purpúreos** para convertirse en **azules** cuando están completamente maduros, pero con textura firme; de forma típica a la variedad y/o especie, el fruto es una baya casi esférica, redonda u oval. La epidermis del fruto está cubierta por secreciones cerosas, que le dan una **terminación muy atractiva**.

Estado, desarrollo, sanidad vegetal, textura, frescura y olor-sabor.

Frutos cosechados en su punto óptimo de desarrollo.

Frutas sanas y enteras tanto externa como internamente.

Frutos frescos, sin señales de marchitamiento ni deshidratación. Con su aroma y sabor típicos de la variedad. Pulpa jugosa y aromática de sabor agrídulce.

NOTA: Evitar corrientes de aire y exponer al calor, seleccionar y rotar la mercancía en la góndola.

VIDA ÚTIL
6 días

