

FICHA TECNICA :

versión 02, agosto 2017.

## Fruta Fresca

GUANÁBANA, *Annona muricata*



### Aspectos Generales:

Frutos enteros, sin perforaciones ni lesiones que afecten su calidad.

Frutos limpios, exentos de materiales extraños visibles como tierra, polvo, residuos de productos químicos, libres de humedad externa anormal.

Frutos exentos de cualquier olor y/o sabor extraño, causados por almacenamiento, transporte o aplicaciones.

Los Frutos presentan aspecto fresco, cosechados en el estado fisiológico adecuado para su óptima maduración.

El fruto no presenta grietas ni magulladuras profundas que afecten la calidad de la pulpa.

Los frutos son consistentes, firmes al tacto.

Frutos sanos, libres de plagas y enfermedades y/o sus ataques, o alteraciones que los hagan impropios al consumo.

Los frutos no presentan golpe de sol, manchas negras o defectos en la epidermis.

Los frutos tienen los rudimentos estilares completos y turgentes.

## **Aspectos específicos:**

### **Forma**

De forma ovoide característica de la variedad, sin presentar deformaciones o malformaciones

### **Apariencia**

Los frutos están libres de defectos como cicatrices, heridas, grietas y manchado (raspaduras, daño por insecto, daño por uñas y cicatrices causadas por el viento), pardeamiento de la pulpa o cualquier tipo de daño mecánico que demeriten su calidad.

Se admite defectos superficiales leves que no superen el 2% de la superficie total de la epidermis del fruto.

### **Color**

El color del fruto debe ser homogéneo de acuerdo con el estado de madurez, pasando de color verde oscuro brillante, a verde mate claro.

### **Peso**

Los frutos deben pesar de 2,5 a 3,5 Kg

### **Textura**

Firme al tacto, turgente, no presenta ablandamientos ni daños por presión.

### **Solidos solubles (°Brix)**

La guanábana contiene en promedio 13° Brix,



## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Temperatura de almacenamiento 13 °C

Humedad Relativa Óptima 90-95%

### Tasa de Respiración

Para calcular el calor producido multiplique mL CO<sub>2</sub>/kg·h por 440 para obtener Btu/ton/día o por 122 para obtener kcal/ton métrica /día.

### Tasa de Producción de Etileno

Los frutos Annona son climatéricos. Se producen altos niveles de etileno (hasta 100-300 µL/kg·h, dependiendo del cultivar) durante la maduración a 20°C (68°F).

### Empaque

limpio y mantiene la integridad de los frutos, éstos son de la misma variedad, procedencia y coloración

