

El contenido de este artículo de nuestra sección de Agrotecnia fue elaborado por www.tecnicoagricola.es el cual fue revisado y reeditado fue revisado y reeditado por Portalfrutícola.com

Líneas de producción de cerezas: Cómo evitar daños mecánicos

En cada una de las etapas que componen las líneas de producción de cerezas se debe tener especial cuidado ya que éstas son fuentes de potencial daño mecánico.

Una planta frigorífica debe funcionar a temperaturas entre 7 y 10 ° C, encargándose desde la recepción del producto cosechado hasta su manutención en frío, pasando por las siguientes etapas:



- Recepción de la materia prima: La materia prima se recibe directamente del proveedor, en cajas cosecheras $\frac{3}{4}$ que tienen una capacidad de 13 Kg. Es importante solicitar al proveedor aproximadamente un 10% adicional para poder obtener un producto final de 30 Ton/día.
- Hydrocooling: La función es descender la temperatura ambiente de cosecha a una temperatura definida por variedad para detener la maduración, este descenso de temperatura se realiza por una lluvia fina de agua helada a 0° C.

Más sobre manejo en líneas de producción de cerezas

- Manutención en frío: Las cajas, posterior al hydrocooling serán inmediatamente refrigeradas y se sacarán a medida que entren a la línea de producción, esto se hará para que el deterioro de la fruta sea el menor posible.
- Vaciado: Las cajas una vez sacadas de la cámara de frío se vierten en agua a 0° C para entregar suavemente la fruta a la línea de proceso y aprovechar que dentro de ésta se

laven.

- Separación: Al ser cosechadas las cerezas se encuentran unidas al racimo, es de vital importancia que sean separadas de éste para poder así ser calibradas.
- Calibración: Los rangos de calibración serán, 18-20, 20-22, 22-24, 24-26, y mayores de 26.



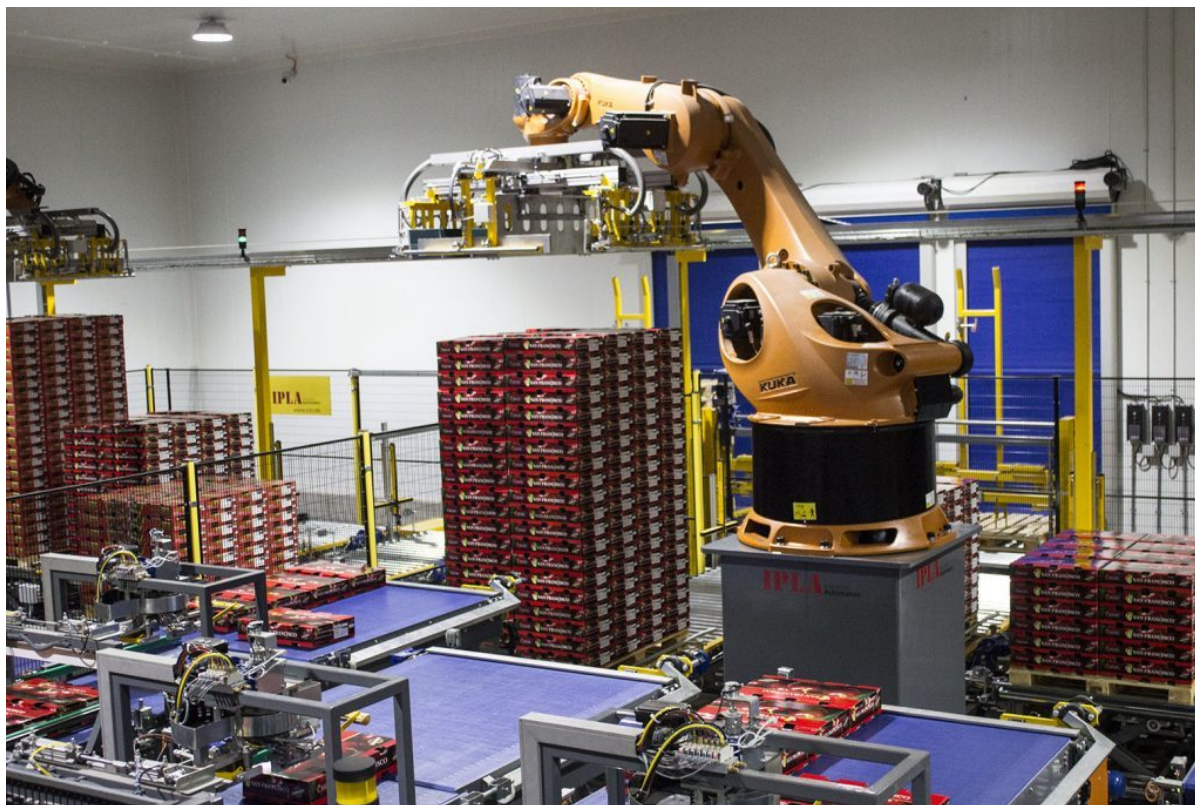
- Tratamiento: Consiste en sanitizar con agua clorada, aplicación de detergente, enjuague con agua y aplicación de fungicida.
- Selección: Esta etapa es muy importante ya que es acá donde se seleccionan las que cumplan con el parámetro de calidad impuesto por los potenciales compradores (color; tamaño; firmeza; sólidos solubles etc). En una primera etapa serán seleccionadas manualmente y se descartan aquellas que se encuentren en mal estado como pitting o bruising. Luego de esto son seleccionadas según el color ya sea rojo oscuro o rojo claro.



Otros aspectos relevantes líneas de producción de cerezas

- Embalaje y Paletizado: Al final de la línea de selección, caen en cajas de cartón de 30*50*12 cm las que tienen una capacidad de 5 Kg. a granel; pudiendo también ser pre embaladas en bolsas plásticas micro perforadas de 500 gr las cuales

posteriormente son puestas en las cajas. Inmediatamente son paletizadas con una altura entre 2 y 3 metros.



- Enfriamiento con aire forzado, consiste en succionar el aire refrigerado a través de los contenedores (cajas y pallets) de manera tal que se ponga en contacto con las cerezas; esto se hará mediante el uso de ventiladores en el interior de cámaras frigoríficas.
- Mantención en frío: Es la última proceso de nuestra planta, siendo su objetivo el mantener en forma aisladas las cerezas para que éstas conserven su temperatura cercana a los 0° C .Hay que destacar que mientras mejor sea el aislamiento de la cámara, menor será la energía gastada en mantener dicha temperatura.

Temperatura óptima.

- Entre 0 y 2 ° C

Humedad relativa.

90-95%

Tasa de respiración.

Temperatura	0° C	5° C	10° C	20° C
-------------	------	------	-------	-------

ml CO₂/Kg-h

3 - 5

5 - 9

15 - 17

22 - 28

Video de robot en línea de producción de cerezas

Fuente: www.tecnicoagricola.es

www.portalfruticola.com