

CUIDADO CON EL ETILENO

Esta guía te proporcionará consejos sobre cómo reducir los efectos del etileno y almacenar eficazmente tus frutas y verduras para mantenerlas frescas y consumibles durante un periodo prolongado de tiempo.



- Muchas frutas desprenden etileno, un gas natural, incoloro e inodoro que fomenta la maduración. Frutas como las manzanas, los frutos de árboles maduros, los aguacates maduros y los kiwis maduros producen este gas en grandes cantidades.
- Aunque el etileno se utiliza a menudo para acelerar y fomentar la maduración uniforme de frutas como bananas y aguacates, puede causar estragos en otros productos que se ven afectados negativamente por el etileno.
- Muchas frutas y verduras frescas son sensibles al etileno, por ejemplo, la lechuga, las verduras de hoja verde, las habichuelas, la calabaza de cáscara blanda, las berenjenas, los melones verdes, los melones, las manzanas y las papas.
- Para mantener las frutas y verduras con la mejor calidad posible, separa las frutas productoras de etileno de aquellos productos que son sensibles a este gas y pueden verse afectados por él.

PRODUCTO	PRODUCCIÓN DE ETILENO	SENSIBILIDAD AL ETILENO
Manzana	Muy alta	Alta (manchado pardo o pérdida de la cualidad de crujiente)
Alcachofa	Muy baja	Baja
Espárrago	Muy baja	Media (dureza)
Aguacate (California)	Alta	Alta (aceleración de la maduración)
Aguacate (tropical)	Alta	Alta (aceleración de la maduración, descomposición)
Banana	Media	Alta (aceleración de la maduración, descomposición)
Frijoles (porotos, judías, habichuelas/ ejotes)	Baja	Media (pérdida del pigmento verde, oscurecimiento)
Bayas	Baja	Baja (moho)
Brócoli	Muy baja	Alta (amarilleamiento de la cabeza)
Coles de Bruselas	Muy baja	Alta (amarilleamiento)
Repollo	Muy baja	Alta (abscisión de las hojas, amarilleamiento de las hojas)
Melón	Alta	Media (maduración excesiva, descomposición)
Zanahorias (con el tallo cortado)	Muy baja	Baja (amargor)
Coliflor	Muy baja	Alta (decoloración de la cabeza, aceleración del amarilleamiento, desprendimiento de los tallos de las hojas de envoltura)
Apio	Muy baja	Media (pérdida del color verde)
Col berza	Muy baja	Media
Pepinos	Baja	Alta (amarilleamiento)
Berenjena	Baja	Alta (abscisión del cáliz, manchas marrones, mayor deterioro)
Ajo	Muy baja	Baja (olor)
Pomelo (AZ, CA, FL, TX)	Muy baja	Media (moho)
Uvas	Muy baja	Baja (moho)
Verduras (de hoja verde)	Muy baja	Alta (manchado rojizo)
Melón verde	Media	Alta (aceleración de la maduración descomposición)
Col rizada	Muy baja	Media

Obtén más información en usfoods.com/produce-resources o escaneando este código QR.



CUIDADO CON EL ETILENO

Esta guía te proporcionará consejos sobre cómo reducir los efectos del etileno y almacenar eficazmente tus frutas y verduras para mantenerlas frescas y consumibles durante un periodo prolongado de tiempo.



PRODUCTO	PRODUCCIÓN DE ETILENO	SENSIBILIDAD AL ETILENO
Kiwis	Baja	Alta (inducción de ablandamiento, descomposición)
Limonos	Muy baja	Alta (moho)
Lechuga (mantecosa)	Baja	Media (manchado rojizo)
Lechuga (arrepollada, iceberg)	Muy baja	Alta (manchado rojizo)
Lima	Muy baja	Media (moho, pérdida del color verde)
Mandarina	Muy baja	Media (descomposición de la cáscara, descomposición)
Mango	Media	Alta (aceleración de la maduración, descomposición)
Champiñones	Baja	Media
Nectarina	Alta	Alta (descomposición)
Aceituna	Baja	Media (pérdida de color verde/de la firmeza de la piel)
Cebollas	Muy baja	Media (olor, brotes)
Naranja (CA, AZ, FL, TX)	Muy baja	Media (moho, descomposición de la cáscara)
Papaya	Alta	Alta (aceleración de la maduración, descomposición)
Perejil	Muy baja	Alta
Melocotón	Alta	Alta (descomposición)
Pera (de Anjou, Bartlett, Bose)	Alta	Alta (descomposición)
Guisantes	Muy baja	Media (aceleración del amarilleamiento, descomposición)
Pimiento (morrón, chile)	Baja	Baja (aceleración de la maduración, cambio de color)
Piña	Baja	Baja (aceleración de la pérdida del color verde o pérdida de la clorofila)
Ciruela/ciruela pasa	Media	Alta (descomposición)
Papa (procesamiento)	Muy baja	Media (brotes)
Papa (para plantar y para consumo)	Muy baja	Media
Rábanos	Muy baja	Baja
Remolacha roja	Muy baja	Baja
Espinaca	Muy baja	Alta (aceleración del amarilleamiento)
Calabaza (de piel dura)	Baja	Baja (aceleración del amarilleamiento, abscisión del tallo)
Calabaza (de piel suave, de verano)	Baja	Media (aceleración del amarilleamiento, abscisión del tallo)
Camote	Muy baja	Baja
Tangerina	Muy baja	Media (descomposición de la cáscara, descomposición)
Tomate (maduro, verde)	Muy baja	Alta (contracción del tamaño, descomposición)
Tomate (grado de madurez 2, rosa claro)	Media	Alta (contracción del tamaño, descomposición)
Sandía	Baja	Alta (pérdida de la firmeza)

Obtén más información en usfoods.com/produce-resources o escaneando este código QR.

