



C A P O L A V O R O



Fine Food

Group

**AMERICAN
TEX-MEX
FUSION**

L'umidità ottimale e la temperatura a cui l'avocado deve essere mantenuto durante lo stoccaggio e il trasporto sono:

- Temperatura: 3°C - 7°C
- Umidità relativa dall'85% al 90%

Quando arriva l'avocado al magazzino è **consigliabile**:

- Controllare la temperatura del prodotto.
- Effettuare un'ispezione di qualità. Se il prodotto è danneggiato o troppo maturo, è consigliabile eliminarlo in modo che non influisca sul resto del prodotto.

Per **preservare le caratteristiche di qualità** del prodotto è importante:

- Controllare la temperatura del prodotto.
- Tenere l'avocado lontano da qualsiasi fonte di umidità eccessiva poiché ciò potrebbe causare la presenza di funghi.
- Gli avocado non dovrebbero essere maneggiati sotto a temperature inferiori di 3°C - sono sensibili al freddo, il quale causa danni come colorazione marrone nella polpa e perdita di sapore. Tali danni appariranno una volta che l'avocado sarà giunto a completa maturazione.

- L'avocado è un prodotto **sensibile all'etilene** - è consigliabile tenerlo lontano da prodotti con un livello elevato di produzione di questo gas, come banane, mele, kiwi, ecc.



MATURAZIONE

L'avocado è un frutto climaterico e quindi il processo di maturazione inizia naturalmente dopo la raccolta. A una temperatura di 20°C l'avocado raggiungerà la maturazione ottima per il consumo in un periodo compreso tra i 7 ed i 12 giorni.

Maturazione con etilene:

- Ridurre il tempo di maturazione a 3-5 giorni.
- Maturazione uniforme.
- Quando l'etilene viene usato per maturare l'avocado, non deve essere usato a una concentrazione superiore a 100 ppm perché può causare danni al prodotto.
- La concentrazione necessaria di etilene va da 10 ppm a 100 ppm (a seconda della maturazione iniziale), a una temperatura compresa tra i 16°C ed i 20°C con umidità relativa dall'85% al 90%.

- Il frutto dell'avocado tende a crescere continuamente nell'albero e matura fino a quando non è stato raccolto; **Quando non è raccolto, l'avocado non ha la capacità di maturare, grazie alla produzione di un inibitore alla maturazione da parte dell'albero.** Questa caratteristica si usa per "conservare" il frutto sull'albero per alcuni mesi.



MATURAZIONE

Il tempo di vita di un avocado è influenzato dal suo punto di **maturazione** naturale e **temperatura** di gestione.

Ad esempio:

- L'avocado che è stato conservato per un periodo da 2 a 3 settimane a 5°C e dopo è mantenuto a 20°C, ci vorrà circa la metà del tempo nella maturazione di quello che è stato messo a maturare a 20°C subito dopo la raccolta senza l'aiuto di qualche trattamento con etilene.
- La maturazione dell'avocado è inibita quando mantenuto a temperature superiori a 30°C.
- Sebbene l'avocado risponda all'etilene a temperature elevate, a meno di 15,5°C, la velocità di maturazione sarà più lenta.
- L'intervallo di temperatura ottimale per la maturazione dell'avocado è compresa tra i 16°C ed i 20°C.

- Trattamenti **tra i 20°C ed i 30°C, sebbene impieghino meno tempo, sono più rischiosi** perché il processo di maturazione avviene ad un livello molto avanzato (meno di 3 giorni). Questo potrebbe rendere il frutto troppo maturo.



MATURAZIONE

Per maturare gli avocado in modo **omogeneo** si consiglia di soddisfare i seguenti parametri:

Temperatura	16°C - 20°C
Umidità	90% - 95% UR
Etilene	10 - 100 ppm
Durata Temporale (esposizione a fonti di etilene)	8-48 ore
Livello di anidride carbonica	<1%





CAPOLAVORO