



Frutas y Vegetales Temperaturas de Almacenamiento



¿Por qué es importante el control de la temperatura?

La temperatura influye en la rapidez con que se deterioran las frutas y vegetales. Por cada 5,6 °C (10 °F) de aumento por encima de la temperatura óptima, la tasa de respiración de un producto se duplica y la maduración aumenta (también lo hace la tasa de deterioro y decadencia).

Temperaturas recomendadas para almacenamiento de frutas y vegetales

Refrigerado (más frío)
32° a 36°F (0° a 2°C)

Frutas

- Manzanas
- Albaricoques
- Moras
- Arándanos
- Cerezas
- Cantalupos*
- Fruta cortada
- Cocos
- Higos
- Kiwis
- Uvas
- Nectarinas
- Nashi (peras asiáticas)
- Peras
- Duraznos
- Ciruelas
- Piñas (frescas)
- Ciruelas pasas
- Membrillos
- Frambuesas
- Fresas

Vegetales

- Alcachofas
- Espárragos
- Frijoles
- Remolachas*
- Escarolas belgas
- Coles chinas
- Brócoli
- Bruselas*
- Repollo
- Zanahorias
- Coliflor
- Apio
- Maíz (dulce)
- Rábanos picantes
- Colinabo
- Puerros
- Verduras de hoja verde
- Hongos
- Cebollas (verdes)*
- Perejil*
- Chirivías*
- Peras*
- Achicoria
- Colinabo*
- Nabos*
- Espinaca*
- Guisantes de nieve
- Coles
- Castañas de agua
- Berro*

Refrigerado (frío)
40° a 50°F (4° a 10°C)

Frutas y Vegetales

- Aguacates (maduros)
- Albahaca (fresca)
- Pepinos
- Berenjenas
- Raíces de jengibre
- Melones verdes
- Jícamas
- Limones
- Mandarinas
- Oca
- Naranjas (California)
- Papayas
- Piñas
- Patatas
- Calabazas (verano)
- Tomates (maduros)

***Estos productos se pueden cubrir con hielo.**

Seco/ Temperatura
68° a 72°F (20° a 22°C)

Frutas y Vegetales

- Aguacates (sin madurar)
- Plátanos
- Toronjas
- Limas
- Mangos
- Peras
- Chalotes
- Calabazas (invierno)
- Batatas / Camotes
- Tomates (verdes)
- Sandías (enteras)

