

RESUMEN

Autor [Honorio Guzmán, G.M.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Empacado de verduras y frutas frescas**
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q80. H6 - T	EN PROCESO
	Descripción 53 p. : 30 fig., 9 cuadros, 17 ref. Incluye CD ROM	
	Tesis Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
	Bibliografía Facultad : Industrias Alimentarias	
	Sumario Sumarios (En, Es)	
	Materia HORTALIZAS FRUTAS ESPARRAGOS EMPACADO PROCESAMIENTO TECNOLOGIA POSTCOSECHA APTITUD PARA LA CONSERVACION MERCADEO EXPORTACIONES EVALUACION PERU ESPARRAGO VERDE ENVASADO TIEMPO DE VIDA UTIL	
	Nº estándar PE2017000677 B / M EUV Q80; J11; E71	

El objetivo del presente trabajo fue puntualizar la Importancia del empaque en la conservación de frutas y verduras para su comercialización y prolongar la vida útil, y hacer conocer la experiencia lograda sobre el procesamiento y empackado del esparrago verde fresco para exportación realizada en la empresa INKA GOLD EIRL. Las etapas que involucran el procesamiento del esparrago verde fresco con fines de exportación, son: cosecha, recepción,

pesado, enfriado, lavado, desinfección, selección - clasificación, atado – cortado, empacado, hidrogenado, paletizado, almacenamiento y comercialización. Las mismas que fueron ejecutadas en la empresa “INKA GOLD” que brinda los servicios de maquila, a la empresa “AGRICOLA ALPAMAYO SA”. Además, se describe las características del empaque utilizado en la línea de proceso del espárrago verde fresco, que favorece el apilamiento, evita el deterioro y permite visualizar el producto. El empaque que se emplea en el espárrago verde fresco es un cartón doble corrugado negro con aberturas para la ventilación y agarre. Además el empaque brinda resistencia durante el apilamiento, no deformándose y favorece la prolongación de la vida útil conjuntamente con la cadena de frío a 2 °C y 95 por ciento Humedad relativa (HR). Este empaque es laminado con polietileno que brinda protección frente a la humedad. Se registró un rendimiento de espárrago fresco empacado de 79 por ciento y el descarte de 21 por ciento. El descarte está comprendido por floridos, tocones o recorte y pitillas que comprenden un 10.76 por ciento, 9.04 por ciento y 1.2 por ciento respectivamente.

Abstract

The objective of the present work is to clarify the Importance of packaging in the preservation of fruits and vegetables for its commercialization and to prolong the useful life, and to make known the experience gained on the processing and packing of fresh green asparagus for export made in the company INKA GOLD EIRL. The stages involved in the processing of fresh green asparagus for export purposes are: harvesting, receiving, weighing, cooling, washing, disinfection, sorting - sorting, tying, packaging, hydrocooling, palletizing, storage and marketing. The same ones that were executed in the company "INKA GOLD" that offers the maquila services, to the company "AGRICOLA ALPAMAYO SA". In addition, the characteristics of the packaging used in the process line of the fresh green asparagus are described, which favors the stacking, prevents deterioration and allows visualization of the product. The packaging used in fresh green asparagus is a black corrugated double carton with openings for ventilation and gripping. In addition, the packing provides resistance during stacking, not deforming and favors the prolongation of the useful life together with the cold chain at 2 °C and 95 percent relative humidity (RH). This package is laminated with polyethylene that provides protection against moisture. A fresh packed asparagus yield of 79 percent was recorded and the discarded 21 percent. The discard is comprised of flowery, stumps or cut and packets comprising a 10.76 percent, 9.04 percent and 1.2 percent respectively.

