

11. ENVASADO DEL FRUTO DE AGRAZ



¿y qué debe hacerse luego de la cosecha del agraz?



Se deben seleccionar los frutos para eliminar aquellos deformes, muy maduros, con hongos, daños por insectos o aves o con residuos de agroquímicos. Luego se debe realizar un lavado con agua limpia y una desinfección mediante inmersión en soluciones de hipoclorito de sodio (50-100 mg/L).

Finalmente, los frutos se deben clasificar por tamaño, estado de madurez y apariencia según sean los requerimientos de los distintos mercados de destino.



Se debe prestar especial atención a la higiene de las personas que recolectan el fruto y a la limpieza del lugar de cosecha.

RECUERDA

AL RECOLECTAR

- ✓ Tener las manos limpias
- ✓ Llevar el cabello recogido y las uñas cortas

DESPUÉS DE COSECHAR

- ✓ Enfriar el fruto lo más pronto posible entre 0 y 2 °C.
- ✓ Transportar hacia un lugar limpio, tomando precauciones para no deteriorar el fruto