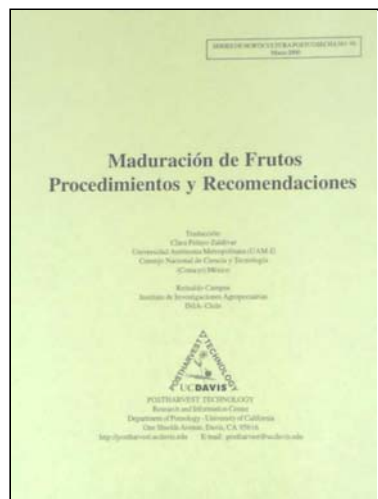


Postharvest Technology Research and Information Center
 UC DAVIS –Department of Plant Sciences
 One Shields Avenue, Davis, CA 95616-8683
 Phone: (530) 752-6941
 Fax: (530) 754-4326
 http://postharvest.ucdavis.edu
 E-mail: postharvest@ucdavis.edu

#9S “Maduración de Frutos Procedimientos y Recomendaciones” \$20.00



Authors: Mary Lu Arpaia, Beth Mitcham, Marita Cantwell de Trejo, Carlos Crisosto, Adel Kader, Mike Reid, Jim Thompson, 2000 - 51 páginas

Translators: Clara Pelayo Zaldivar and Reinaldo Campos

Description: This publication is a Spanish translation of the course material for the Management of Fruit Ripening Workshop. Includes 4 color ripeness charts.

Table of Contents:

- 1. Madurez Fisiológica, Maduración y Relaciones de Calidad 3
- 2. Biología de la Producción y Acción del Etileno..... 3
- 3. Instalaciones para la Maduración de:
 - Manzanas 10
 - Aguacates (Palatas)..... 12
 - Bananos (Plátanos) 14
 - Kiwis..... 18
 - Mangoes..... 20
 - Melones..... 22
 - Peras..... 24
 - Pimientos y Chiles (Ajíes) 27
 - Frutas de Hueso (de Carozo) 28
 - Tomates (Jitomates)..... 31
- 4. El Desverdizado de las Frutas Cítricas 33
- 5. El Etileno Puede Acelerar el Deterioro de los Productos Hortícolas 34
- 6. Un Nuevo Gas se Muestra Prometedor para Curar los Efectos Nocivos del Etileno en Ornamentales 35
- 7. El Control del Etileno en las Instalaciones de Almacenamiento 36
- 8. Directorio de Proveedores 39

Link to Order Form