

Tabla de producción y sensibilidad al etileno en flores y frutas

Niveles de producción y sensibilidad al etileno de flores, frutas frescas

Frutas y vegetales	Tasa de producción de etileno	Nivel de sensibilidad al etileno	Reacción principal
Manzanas	MA	A	Escaldadura
Albaricoques	A	A	Descomposición
Peras asiáticas	A	A	Descomposición
Espárragos	MB	M	Dureza
Aguacates	A	A	Descomposición
Bananas	M	A	Descomposición
Bayas	B	B	Moho
Coles de Bruselas	MB	A	Color amarillento
Cantalupos	A	M	Descomposición
Zanahoria	MB	B	Amargura
Chirimoya	MA	A	Descomposición
Cerezas	MB	B	Ablandamiento
Pepinos	B	A	Color amarillento
Berenjena	B	M-A	Manchas cafés
Toronja	MB	M	Moho
Uvas	MB	B	Moho
Kiwi	B	A	Descomposición
Limonas, limas	MB	M	Moho
Lechugas	MB	A	Punteado pardo
Mangos	M	A	Descomposición
Melones	M	A	Descomposición
Nectarines	A	A	Descomposición

Cebollas, ajo	MB	B	Olor, brote
Naranja	MB	M	Moho
Papayas	A	A	Descomposición
Maracuyás	MA	A	Descomposición
Duraznos	A	A	Descomposición
Peras	A	A	Descomposición
Caqui	B	A	Descomposición
Ciruelas, ciruelas pasas	M	A	Descomposición
Papas	MB	M	Brote
Membrillos	L	A	Descomposición
Tomates	M	A	Encogimiento, descomposición
Sandía	B	A	Pérdida de firmeza

Productos florales y de invernadero

	Tasa de producción de etileno	Nivel de sensibilidad al etileno	Reacción principal
Claveles cortados	MB	A	Sleepiness
Rosas - cortadas	MB	A	Florecimiento prematuro
Bulba de flores	MB	A	Encogimiento
Vivero	MB	A	Inicio más lento

MB = Muy Bajo

B= Bajo

M = Moderado

MA= Muy Alto

A= Alto

1. Fuente: Manual de Productos Frescos de 1997 de la Asociación de Marketing de

Producción y la Guía de Envío Marítimo Terrestre de 1991 para productos perecederos

2. Verdes frondosos
3. Crenshaw, Honeydew, Persa
4. Anjou, Bartlett, Bosc
5. Procesamiento, semilla
6. Pérdida de crujido
7. Descascamiento
8. Malformación de hojas

9. Formación tardía de flores