



*Instalación de desverdización de plátano en Wisconsin, E.E.U.U., que aporta un mejor control del proceso y un incremento en la eficiencia de la operación.*

## Novedades en la maduración

*Cool Care es una empresa puntera en instalaciones para maduración, aplicando en ellas su propia tecnología.*

“ Si se consideran todas las que tiene distribuidas por el mundo, 1.5 millones de cajas de plátanos se maduran semanalmente en instalaciones que llevan la marca Cool Care. Entre las más recientes están unas que cuentan con 26 cámaras, las segundas llevadas a cabo en Japón. Además de estar provistas con sistema antisísmico, en ellas se han instalado humidificadores de diseño propio, y un sistema de presurización que puede usarse tanto en sistemas de flujo horizontal (evaporadores en el centro del recinto) como vertical (evaporador en la parte trasera).

Actualmente la empresa llevaba 18 meses trabajando en un nuevo modelo de instalaciones de desverdización, que presentó en octubre en la feria norteamericana PMA (Produce

Marketing Association). El diseño incorpora el mismo estilo de evaporador usado en las cámaras de maduración de flujo horizontal, para facilitar la limpieza y mantenimiento, pero se elimina la pantalla deflectora que existe en la parte trasera de ese sistema, permitiendo un uso más eficiente del espacio. También queda eliminado el toldo que se colocaba sobre las cajas con el fin de asegurar una circulación homogénea del aire. Se considera que este nuevo diseño, en cierta medida, un híbrido entre los sistemas vertical y horizontal, tiene las ventajas de ahorrar espacio del primero y una mayor facilidad de limpieza y mantenimiento. Finalmente, otra ventaja es el precio, del orden de los sistemas horizontales.”

## Preenfriador con banco de hielo

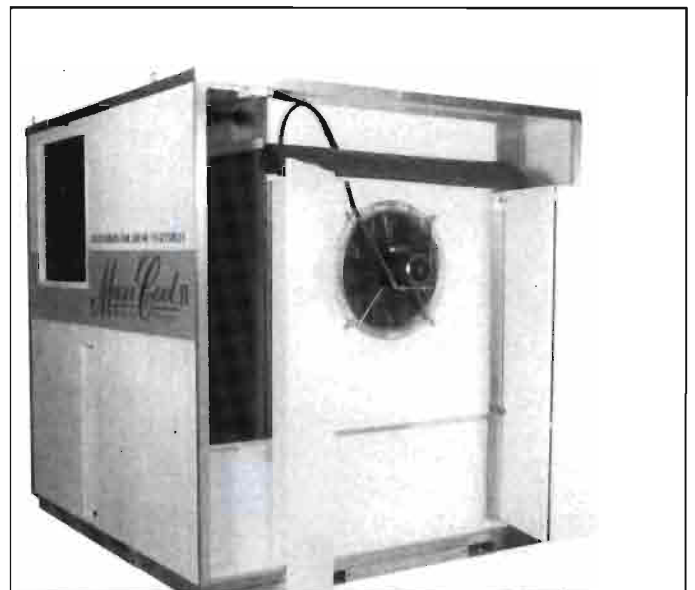
*Este sistema ofrece ventajas como son el ahorro energético y mayor capacidad de enfriamiento al inicio del proceso.*

“ La acumulación de hielo es un sistema que permite ahorrar electricidad haciendo este proceso por la noche y, a la vez, da mayor capacidad de enfriamiento al inicio del proceso, cuando el producto está caliente.

La producción de hielo es una de las características que incorpora el enfriador MaxiCool, diseñado fundamentalmente para la refrigeración rápida de frutas y verduras frescas con la mínima deshidratación. En conjunto con sus restantes elementos técnicos, se logra un aire con una temperatura de 0.2°C y una humedad relativa del 99%, esta última, en estrecha relación con la otra especialidad de Munters, la humidificación.

El sistema es transportable, con lo que permite que cualquier recinto sirva como cámara de preenfriamiento y, por tanto, bajar la temperatura del producto tan pronto se ha cosechado. Se evita así que la calidad de frutas y hortalizas disminuya por efecto del calor que trae del campo y, al igual que en otros sistemas de preenfriamiento, permite introducir, ya sea en la cámara frigorífica o en el camión de transporte, un producto ya enfriado.

El edificio debe estar aislado para almacenaje en frío, pero si no cumple estas condiciones, Munters puede suministrar paneles aislantes que permiten construir una zona aislada alrededor del producto.”



*El modelo de preenfriador con banco de hielo MaxiCool-4.0, con una capacidad de depósito de agua de 1.000 litros y una capacidad de refrigeración (incluyendo banco de hielo) de 35.0 kW.*