

Almacenamiento

- Temperatura de 10-12 °C y una humedad relativa 90-95%.
- Temperaturas más bajas de 7-8 °C producen quemaduras por frío y sus síntomas son cambios de color (pardeamientos) externo en cáscara y pelos (espinaretes) y en la pulpa a nivel interno.

Problemas poscosecha

La deshidratación que provoca la pérdida de peso y los golpes son las principales causas que afectan el rambután en poscosecha, ya que influye en:

- La apariencia y calidad produciendo fruta flácida o suave.
- Producen oscurecimientos en la pulpa y la cáscara.
- Se producen cambios de sabores.

Además otras consideraciones son:

- Fruta que cae al suelo desarrolla enfermedades poscosecha a nivel del pedúnculo como Mildiu polvoso (*Oidiun sp.*) o *Botryodiplodia theobromae*.
- Cambios de temperatura en poscosecha inician rápidamente el deterioro y pérdida de calidad, por lo que el rambután debe mantenerse en refrigeración inmediatamente después de ser empacado o al menos no más de 24 horas después de la cosecha.

**Convenio en Poscosecha INTA-UCR
Laboratorio de Tecnología Poscosecha
Misión Técnica de Taiwan**

**Proyecto Incremento de la
competitividad de los frutales**

**Con las condiciones y manejo
recomendado, la fruta
tiene una vida potencial en
poscosecha de 4 semanas.**

**Investigador responsable:
Ing. Daniel Saborío
San José, Sabana Sur,
• Apartado: 382-Centro Colón
• Teléfono 231-2344 • Ext. 458 / 207-3134
• Fax: 296-0858
E mail: investigacion@inta.go.cr
dsaborio@cariari.ucr.ac.cr**



**Es importante mantener la calidad
del producto desde su producción hasta
el consumidor final.**



Manejo Poscosecha del Rambután (*Nephelium lappaceum*)



**San José, Costa Rica
Agosto 2006**





1



2



3

Este es el cambio de color de la fruta en el árbol, se tendrá que cosechar cuando esta alcanza el color rojo constante (Foto 3).

Introducción

El rambután es una fruta de origen tropical el cual está teniendo en los últimos años una gran importancia económica por su opción a ser exportado. Sin embargo, para tener éxito se deberá de manejar de manera diferente a lo acostumbrado para cumplir con una serie de características de calidad. La calidad de esta fruta esta basada en su:

- Tamaño.
- Firmeza.
- Crujencia y color de la pulpa.
- Sabor: pH entre 4.0-4.5, acidez de 4,18% y brix mínimo de 18%.
- Tamaño de la semilla.
- Facilidad de desprendimiento de la pulpa en la semilla.

Indice de cosecha

El rambután es una fruta no climatérica, por lo que las características luego de la cosecha no cambian. Por eso las características al ser cosechado debe ser bien definidas y estas son:

- Color rojo uniforme e intenso.
- 18% grados Brix mínimo.
- Forma ovoide (según variedad).
- Cosechar sin ocasionar daños como heridas ó golpes.
- La fruta no debe caer al suelo (ocasiona pudriciones).
- Cortar la fruta con pedúnculo, el cual luego será recortado.

Selección

La fruta deberá estar:

- Sin presencia de insectos ni sus daños.
- Sin tierra u otras suciedades.
- Sin daños mecánicos, heridas o enfermedades.
- Un peso mínimo de 30 gramos.

Lavado

- La fruta deberá ser lavada con agua limpia y potable.
- La concentración de cloro debe ser de 100 ppm. (Para preparar una concentración clorada de 100 ppm, se deberá

añadir por cada 200 litros de agua, 1/2 litro de producto comercial de cloro).

- Se deberá de recortar el pedúnculo y dejarlo a 1 cm.
- Que no este muy húmeda cuando sea empacada.

Clasificación

- Por tamaños y formas.
- Y color externo.

Empaque

- Se empaca en cajas de 2 kg de cartón corrugado (con una resistencia de 175 lb/pulgada²) de 2 kg, con dimensiones de 22 x 31 x 9cm (puede variar según exigencia del cliente).
- Uniformidad de la fruta en tamaño, color y madurez.
- Se recomienda un acomodo y disposición que muestre la fruta de manera agradable.
- Se pueden colocar las frutas en bolsas de polietileno perforadas para reducir la deshidratación.