

Манго Экстра 1 шт 1000017461



Дата ввода:
11.05.2023

Допустимый процент некалибра:	10%
-------------------------------	-----

БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	картонные коробки (пятислойный гофрокартон) + требование защитных материалов

СПЕЦИФИКАЦИЯ УПАКОВКИ				
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА	МАТЕРИАЛ	РАЗМЕРЫ, мм	ТИП	Дополнительные требования
	картон		пятислойный гофрокартон	
ПАЛЛЕТЫ	тип (минимальная масса поддона)		РАЗМЕРЫ, мм	МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПАЛЛЕТА
	15кг		800 x 1200	1,6м
ОПАЛЕЧИВАНИЕ ПАЛЛЕТ	При формировке тарных единиц на поддон должны использоваться скрепляющие элементы (стретч-пленка, скрепляющая сетка, защитные уголки). Товар на поддоне закрепляется путем ротационного обматывания скрепляющим элементом в три слоя по всей высоте товара расположенного на поддоне, с непосредственным его припалечиванием к самому поддону, для исключения заваливание товара - смещения товара относительно поддона при транспортировке и выгрузке механизированными средствами, а так же нарушения целостности паллеты. Товар не должен выступать за края поддона более чем на 1,5 см. с каждой стороны. Высота сформированной паллеты не должна превышать 1,6 м., включая защитные уголки. При использовании стретч-пленки опалетка должна вестись «Бабочкой», «крест на крест», чтобы был доступ воздуха.			

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
НЕОБХОДИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ТРАНСПОРТИРОВКИ "ЭТАЛОН"	от +8°C до +12°C
ВНУТРИПЛОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА РЦ	от +8°C до +12°C
ТЕМПЕРАТУРА ЗАМЕРЗАНИЯ	-0,9°C
ВЫДЕЛЕНИЕ ЭТИЛЕНА	Выделение этилена высокое, чувствительность к нему высокая

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
КАЛИБР	330 гр+
ПЛОТНОСТЬ	качество более 3 до 10 кг/см ²
	нестандарт - 1-3 кг/см ² , более 10 кг/см ²
	брак - плотность менее 1 кг/см ²
ОДНОРОДНОСТЬ ПАРТИИ	содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета

Требуемое качество

Манго должно быть высшего качества. Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности. Они не должны иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.



1 Категория





Поверхностные дефекты до 1/8 плода	Легкий дефект формы	Ржавые чечевички	Плодоножка ≤ 1 см	Лёгкие ушибы, без потемнения мякоти. Не более 2 см в длину для продолговатого дефекта или 1 см/кв
				

Суммарная площадь данных дефектов не более 3 см²

Потёртость	Выделение латекса	Белые чечевички	Потёртости из-за ветра	Пожелтение под воздействием солнца
				

Допустимые отклонения для 2 категория

Суммарная площадь данных дефектов от 3 см² до 5 см²

	Значительные потёртости из-за ветра	Зарубцевавшиеся потёртости	Допустимый дефект формы	Зарубцевавшийся ушиб не более 6 мм в глубину и не более 1,9 см в диаметре
				

Нестандарт

Грубый дефект формы	Потёртости более 5см ²	Зарубцевавшиеся механические повреждения	Полости в мякоти без следов загнива	
				

Солнечный ожог	Повреждение высокой температурой	Выделение латекса более 3см ²	Остатки хим. обработки	Остатки загрязнений
				

Плодоножка > 1 см	Выраженный ушиб более 6 мм в глубину и/или более 1,9 см в диаметре		
			

Механические вкрапления не прогрессирующего характера проникающие внутрь не более 3мм



Брак

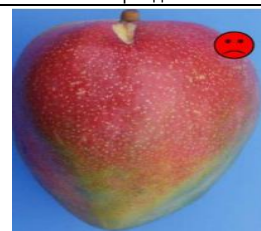
Загнившие и гнилые плоды манго



Застуженный



Не зарубцевавшиеся механические повреждения

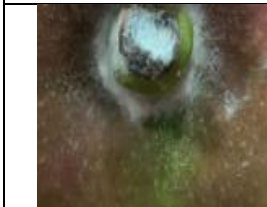


Плесень плодоножки

Сильная побитость

Перезревший плод манго с плотностью менее 1

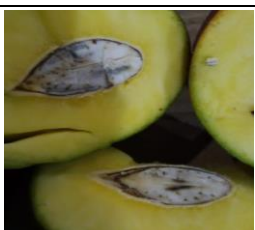
Повреждение мякоти насекомыми



Живые насекомые

Загнив косточки с проникновением/без проникновения в мякоть

Увядание



Название заболевания и его внешний вид

Описание

Антракноз



Вызывается грибом *Colletotrichum gloeosporioides*, является одной из самых серьезных и наиболее частых причин потерь при созревании плодов. Заболевание сопровождается появлением на поверхности созревающих плодов многочисленных поверхностных пятен и/или полосок. По мере прогрессирования антракноза пятна становятся вдавленными, а при высокой относительной влажности на поверхности пораженных тканей появляются розово-оранжевые или коричневые споры гриба. Со временем грибок проникает глубже в мякоть, под пораженные участки, и развивается далее как мягкая гниль. Перезаражение возможно, но маловероятно. Переборка относительно эффективна. Критическая температура >10,0°C

Бактериальная чёрная пятнистость



Возбудителем бактериальной черной пятнистости плодов являются бактерии *Xanthomonas campestris* pv. *mangiferaeindicae*. Заболевание развивается на плодах при созревании. Симптомы - появление на поверхности манго многочисленных черных пятнышек с вдавленной серединой и приподнятыми краями. Пораженные ткани часто могут растрескиваться в форме звездочек, делая видимой слизистую бактериальную массу. Переборка относительно эффективна. Критическая температура >10,0°C

Диплоидиоз



Серьезное заболевание, вызывается грибом *Botryodiplodia theobromae*. На поверхности плодов появляются участки с четкой границей, цвет которых меняется от темно-коричневого до черного. Может возникнуть на любом месте, в том числе и рядом с плодоножкой. Пораженные ткани размягчаются, обводняются, и в дальнейшем появляются на них отдельные мелкие черные пикниды, придающие их поверхности «прыщеватый» вид. Гриб проникает в мякоть только через механические повреждения или через срез плодоножки при сборе. Переборка относительно эффективна. Критическая температура >10,0°C

Гниль со стороны плодоножки, или гниль осно-



Вызывается рядом грибов: *Botryodiplodia theobromae*, *Phomopsis citri*, *Colletotrichum gloeosporioides*, *Dothiorella dominicana*, другими *Dothiorella* sp. и т. д. Типичный признак - поражение ткани около плодоножки. Инфицированные ткани темнеют, становятся мягкими. Дальнейшие симптомы определяются грибом-возбудителем. Переборка относительно эффективна. Критическая температура >10,0°C

Черная гниль (Аспергиллез)



Вызывается грибом *Aspergillus niger*. Инфицирование плодов происходит еще в саду (через срез плодоножки), но может иметь место и позднее. Первые признаки появляются после начала. Симптомами являются сероватые или палевые пятна в любом месте на поверхности. Размер пораженного участка увеличивается, ткани его приобретают темно-коричневый и черный цвет, становятся мягкими и вдавленными, а позднее покрываются характерными для гриба черными спорами. Переборка относительно эффективна. Критичная температура $>10,0^{\circ}\text{C}$

Чёрная пятнистость (Альтернариоз)



Возбудителем является гриб *Alternaria alternata*. Наибольшую проблему заболевание представляет собой в Израиле, где оно встречается чаще, чем антракноз. Гриб проникает в мякоть неспелых плодов, однако первые признаки инфицирования начинают обнаруживаться позднее - при созревании. Заболевание начинается с появления на поверхности плодов многочисленных мелких черных точек с «чечевичками» в центре. По мере развития заболевания растет как количество точечных поражений, так и площадь каждого из них, при этом границы между пораженными и здоровыми тканями нечетко очерчены, размыты. Переборка относительно эффективна. Критичная температура $>10,0^{\circ}\text{C}$

Пеницилл



Данное заболевание встречается редко т.к. грибок поражает только старые или сильно ослабленные плоды. Наличие плодов пораженных этим заболеванием указывает на очень плохое состояние партии. Обычно она уже не подлежит реализации. Если реализация части партии ещё возможна, то её нужно осуществить максимально быстро (1 день). Критичная температура $>10,0^{\circ}\text{C}$

Парша



Парша проявляется на плодах в виде пятен, ткань которых при сильном поражении разрыхляется. При заболевании отмирает не только кожура плода, но и некоторые участки паренхимной ткани под местом поражения. Возбудитель болезни представляет собой сплетение грибницы и находится в состоянии покоя, поэтому пятна в период хранения не увеличиваются и грибок не проникает внутрь плода. Однако он все же потребляет некоторое количество сухих веществ, в связи с чем у пораженных паршой плодов дыхание и испарение воды протекают более интенсивно, чем у здоровых. Больные плоды преждевременно увядают и больше подвержены загниванию. Перезаражение не происходит. Переборка эффективна. Критичная температура $>15,0^{\circ}\text{C}$

Застуживание



Проявляется сероватыми тонами в окраске тканей и пятнистостью, а также потерей способности к нормальному дозреванию. Плоды созревают неравномерно, не имеют выраженного аромата, при тяжелых поражениях мякоть приобретает коричневый цвет. Кроме того, застуженные плоды легче поражаются микробиологическими заболеваниями. На сортах с интенсивной окраской кожицы, таких как Haden, Maya при застуживании не развивается характерная красно-оранжевая окраска, и плоды остаются желтыми или зеленовато-желтыми. Температуры, при которых плоды застуживаются, определяются сортом (см. ниже) поэтому при работе с манго необходимо всегда учитывать сортовые особенности, а также принимать во внимание, что неспелое манго и плоды, входящие в период климактерического подъема дыхания, наиболее чувствительны к действию низких температур.

Повреждение теплом



Имеет место в случаях, когда плоды длительное время (более 10 дней) находились при температуре более 30°C , а также обрабатывались погружением на 65-90 мин (в зависимости от размера плодов) в горячую воду (при температурах выше $46,4^{\circ}\text{C}$). В первом случае оно проявляется в неравномерном дозревании, крапчатости кожицы и сильном аромате, во втором - в ожоге кожицы, и образовании пустот в мякоти. Перезаражение не происходит. Переборка эффективна, но может быть затруднена скрытым характером дефекта.

Удушье



Развивается из-за нарушения условий хранения (или перевозки) в модифицированной или контролируемой газовой среде. Перезаражение не происходит. Переборка мало эффективна.

«желеобразное семя» (Jelly-Seed)



Мякоть вокруг косточки превращается в желеобразную массу, является одним из симптомов преждевременного созревания. Перезаражения не происходит. Переборка затруднена скрытым характером дефекта.