

**La Cloronización del Agua de Lavado de Hortalizas
Directivas para Productores de Escala Pequeña y Distribuidores**

Lavando hortalizas con agua limpia y potable elimina muchos contaminantes superficiales indeseables. La desinfección por clorinización del agua de lavado es una opción para el uso en casa. La desinfección es un proceso esencial para incluir cuando las hortalizas, para venta comercial, son lavadas para quitar suelo, residuos, o reducir la pudrición en superficies dañadas o cortadas durante la cosecha. El agua de lavado para la mayoría de las hortalizas debería mantenerse entre 75-150 ppm (partes por million). Los polvos hipochloritos (25% de ingrediente activo) o líquidos (5.35% i.a.) son económicos y disponibles en seguida. Los cuadros que señalan la cantidad de hipochlorito a añadir a agua limpia y sin material suspendida para desinfección.

	ppm deseado	mL por Litro	Onzas por 5 galones	Tazas por 50 galones
Cloro (5.25%)	50	0.95	.55	.5
	75	1.43	.80	.75
	100	1.9	1.1	1.0
	125	2.4	1.4	1.25
	150	2.9	1.7	1.50
Polvo (25%)	50	.2	.12	.1
	75	.3	.17	.15
	100	.4	.23	.2
	125	.5	.29	.25
	150	.6	.35	.3

Mantener una solución con pH de 6.5 a 7.5.

Las concentraciones efectivas de cloro son reducidas por la temperatura, la luz, e la interacción con suelos y escombros orgánicos. El agua de lavado debería ser examinado a intervalos con un equipo de control (foto a la derecha), tiras indicadoras, o un equipo de indentificación de color como el tipo que se emplea para piscinas. Las concentraciones excediendo 200 ppm pueden dañar algunas hortalizas (como son las hojas frescas y el apio) o dejar sabores indeseables.

Para mayor información por favor comuníquese con
 Dr. Trevor Suslow, Especialista en Post-cosecha
 Laboratorio Mann, Departamento de Hortalizas
 Universidad de California, Davis
 530.754.8313
 tvsuslow@ucdavis.edu

1/97:TVS