

POLIETILENO. La comercialización de las frutas, tras su recogida, afecta desfavorablemente a sus cualidades organolépticas, sanitarias y nutritivas. Algunas se deterioran rápidamente, como es el caso de melocotones y nectarinas. En Israel se han desarrollado con buenos resultados unos sencillos embalajes consistentes en paquetes de 6 frutos envueltos en un filme de polietileno de 40 micras de espesor, lo que permite una permeabilidad tal que facilita la obtención de la atmósfera gaseosa interna más conveniente. Las pruebas se realizaron mediante conservación en frío durante 4 a 6 semanas y posterior observación de la evolución de los frutos a 20° C durante suficientes días hasta que se apreciase deterioro.