“A temperatura de armazenamento recomendada é 12 a 14°C e a umidade relativa de 90 a 95%”, sugerem Anita Gutierrez e Paulo Ferrari, engenheiros agrônomos da CEAGESP (Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo)

No caso de armazenamento temporário nos boxes refrigerados, esse profissional deve manter as caixas em câmara fria na temperatura sempre (8-12°C).

O tomate tem baixa tolerância ao frio. Dessa forma, o armazenamento refrigerado, que consiste na redução da temperatura e no controle da umidade relativa, é considerado o principal método para sua conservação, pois diminui o metabolismo celular, retardando a sua rápida deterioração. Se bem conservado, o tomate pode ser estocado por até 14 dias, segundo a literatura existente.

Além disso, para seu amadurecimento, o tomate passa por uma série de eventos fisiológicos coordenados que desencadeiam mudanças na sua pigmentação, seu sabor, na firmeza da polpa e também no aroma. Tudo isso é altamente influenciado pela temperatura à qual os frutos estão expostos.

A temperatura pode ser considerada como sendo o principal fator externo na conservação das frutas e hortaliças, esse fator age sobre os produtos alimentícios, em prol ou contra uma boa conservação pós-colheita. A cada aumento de 10 ºC na temperatura, ocorre um aumento de 2 ou 3 vezes na velocidade de deterioração dos produtos. (Kader, 1992).