



Μετασυλλεκτική Διαχείριση στα Λεμόνια

🍋 ΛΕΜΟΝΙΑ

Μετασυλλεκτική διαχείριση

Σας συμβουλεύουμε:

- 🍋 Τα λεμόνια είναι μη κλιμακτηριακά φρούτα. Εάν επιθυμείτε να τα συντηρήσετε μακροχρόνια συγκομίστε στην αρχή της φυσιολογικής ωρίμανσης.
- 🍋 Τα λεμόνια πρέπει να επιλέγονται και να κατατάσσονται σε παρτίδες ανάλογα με το χρώμα τους.
- 🍋 Γρήγορη ψύξη και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- 🍋 Διαχωρισμός των λεμονιών ανάλογα με την ωριμότητά τους.
- 🍋 Μην αποθηκεύετε βρεγμένα λεμόνια.
- 🍋 Τα λεμόνια που πρόκειται να αποπρασινισθούν προτείνεται να ψεκάζονται με κάποιο εγκεκριμένο μυκητοκτόνο μικρής υπολειμματικότητας βραχείας διάρκειας, γιατί στη θερμοκρασία αποπρασινισμού υπάρχει αυξημένος κίνδυνος ανάπτυξης μυκήτων ή μυκητολογικών ασθενειών.
- 🍋 Τα λεμόνια που επιθυμούμε να θεραπευθούν από την μεσογειακή μύγα προτείνεται να τοποθετούνται σε θερμοκρασία 0ο έως 2,2ο C για 10 -21 ημέρες αφού προηγουμένως παραμείνουν για 10 ημέρες σε θερμοκρασία 15οC.
- 🍋 Μια συνήθης ασθένεια που παρατηρείται κατά τη μακρόχρονη αποθήκευση των λεμονιών είναι ο βοτρύτης. Για τον περιορισμό αυτού προτείνεται διατήρηση της θερμοκρασίας από 2 έως 4 °C για 48 ώρες και αυτό να επαναλαμβάνεται κάθε 15 ημέρες.
- 🍋 Προτεινόμενη θερμοκρασία αποθήκευσης, ανάλογα την ποικιλία τους και την ωριμότητά τους, κυμαίνεται από 2 έως 10 °C.