



Ο εκ **400 σελίδων ΤΟΜΟΣ**, που βλέπετε στη φωτογραφία είναι μοναδικός στη βιβλιογραφία και έχει σαν αντικείμενο να συνδέσει τη θεωρία με την πράξη, στη μακροχρόνια συντήρηση.

(Συνδυάζει τα γεωπονικά χαρακτηριστικά με την εξειδικευμένη τεχνολογία ψύξης, που αναφέρεται στην πρόψυξη των φρούτων και την αποθήκευσή τους σε ψυκτικούς θαλάμους).

Σκοπός της έκδοσης είναι να βελτιώσει την **ποιότητα των προϊόντων** κατά την περίοδο της μετασυλλεκτικής διαχείρισης, σε όλες τις φάσεις της επεξεργασίας. (Συγκομιδή, διαλογή, τυποποίηση, πρόψυξη όπου χρειάζεται, ψυχρή αποθήκευση, κ.λπ.).

Μεταξύ άλλων αναφέρονται:

- Τρόποι περιορισμού των απωλειών μετά τη συγκομιδή.
- Χειρισμός των κλιμακτηριακών και μη κλιμακτηριακών φρούτων.
- Ο ρόλος και οι εφαρμογές της πρόψυξης στη μακροχρόνια συντήρηση.
- Η ευαισθησία των φρούτων στο αιθυλένιο και οι τρόποι διαχείρισής του.
- Πως επιδρά στα φρούτα το διοξείδιο του άνθρακα μέσα στους Ψ.Θ.
- Που εφαρμόζεται και ποιο είναι το κέρδος με την εφαρμογή της ελεγχόμενης και τροποποιημένης ατμόσφαιρας.
- Η μετασυλλεκτική καταπολέμηση του μικροβιακού φορτίου.
- Συμβουλές για τη σωστή απόφαση επιλογής της μεθόδου μακροχρόνιας συντήρησης συγκεκριμένα για κάθε προϊόν.

Το βιβλίο αυτό σας συνδέει τη θεωρία με την πράξη με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας των φρούτων κατά την περίοδο της μετασυλλεκτικής διαχείρισης στα συσκευαστήρια, τους χώρους υποδοχής, διαλογής κ.λπ. και κατά τη διάρκεια της μακροχρόνιας συντήρησης σε ψυκτικούς θαλάμους.

ISBN 978-618-82371-0-0

[Δείτε τα περιεχόμενα του βιβλίου](#)

[Διαβάστε απόσπασμα από το βιβλίο](#)