



Τα **αχλάδια** είναι ένα ευαίσθητο προϊόν το οποίο μπορεί να αποθηκευθεί μακροχρόνια σε **ψυκτικούς θαλάμους**. Βεβαίως για να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή διατήρηση της ποιότητά τους θα πρέπει να τηρούνται ορθές μετασυλλεκτικές διαδικασίες τόσο κατά τη διάρκεια συγκομιδής, όσο και κατά τη διάρκεια μεταφοράς, διαλογής, τυποποίησης, πρόψυξης, αποθήκευσης, συσκευασίας, εμπορικής αποστολής κλπ.

Όλες αυτές οι ορθές διαδικασίες αλλά και άλλες ιδιαίτερες πληροφορίες για τα **αχλάδια** αναφέρονται στο βιβλίο μερικές των οποίων είναι και οι εξής:

Η συγκομιδή των **αχλαδιών** πρέπει να γίνεται κατά τις δροσερές ώρες της ημέρας, συνίσταται νωρίς το πρωί ή αργά το απόγευμα χωρίς την ύπαρξη υγρασίας στην επιφάνειά τους. (Η υγρασία προωθεί μολύνσεις από μύκητες, που μπορεί να προκαλέσουν επιπλέον φθορές).

Η συγκομιδή πρέπει να γίνεται προσεκτικά για την αποφυγή δημιουργίας μωλώπων.

Μέσα στον ψυκτικό θάλαμο τα **αχλάδια** πρέπει να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε το επίπεδο της επάνω πλευράς των κιβωτίων αποθήκευσης (συνολικά) να μην εμφανίζει εξοχές ή εσοχές και έτσι να δημιουργείται ανομοιομορφία στη ροή του ψυχρού αέρα.

Επίσης να μένει κατάλληλο κενό μεταξύ οροφής και τελικού επιπέδου αποθήκευσης, για την αποφυγή δημιουργίας παγώματος στα προϊόντα.

Να μην αποθηκεύονται μολυσμένα προϊόντα στον ίδιο χώρο με συσκευασμένα υγιή.

Τα **αχλάδια** είναι **κλιμακτηριακά** φρούτα γι' αυτό πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από άλλα προϊόντα που πιθανόν να τα επηρεάσουν με την έκλυση ποσοτήτων **αιθυλενίου** πχ. μήλα κ.α..

Για την ακόμα καλύτερη απόδοση της συντήρησης των αχλαδιών συνίσταται η χρήση **δυναμικής ψύξης** και η χρήση **ψυκτικών θαλάμων** με ελεγχόμενη ατμόσφαιρα χαμηλού ποσοστού οξυγόνου U.L.O..

Μεγάλη προσοχή πρέπει να δίδεται στην επίτευξη της θερμοκρασίας συντήρησης που προτείνεται να είναι -1 έως 0° και η οποία πρέπει να επιτυγχάνεται ομοιόμορφα σε όλο τον όγκο τους ψυκτικού θαλάμου με χρήση της **δυναμικής ψύξης**. (Σημείο παγώματος -1,5° C.)



Η **Δυναμική ψύξη** βασίζεται στο συνεχή έλεγχο πολλαπλών σημείων τόσο στα αποθηκευμένα αχλάδια όσο και στους μηχανισμούς ψύξης. Ένα προκαθορισμένο σύνολο αυτοματοποιημένων ενεργειών διατηρεί τις ιδανικές συνθήκες συντήρησης σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου που βρίσκονται τα προϊόντα.

Η διατήρηση του διοξειδίου του άνθρακα σε πολύ χαμηλά επίπεδα βοηθά στη μακροχρόνια συντήρηση, γιατί έστω και ίχνη διοξειδίου προκαλούν αλλοιώσεις.

[Περισσότερα στο βιβλίο: ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ](#)