



- 🍓 Οι φράουλες έχουν υψηλό ρυθμό αναπνοής και γι' αυτό υπόκεινται εύκολα σε αλλοίωση, είναι δηλαδή ένα από τα πιο ευπαθή φρούτα. Η άμεση πρόψυξη και η αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους τις προστατεύει από την ανεξέλεγκτη ωρίμανση.
- 🍓 Η άμεση πρόψυξη στους 2°C εξασφαλίζει μείωση της ταχύτητας οξείδωσης των υποστρωμάτων της φράουλας. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα την δραστική επιβράδυνση της ωρίμανσης.
- 🍓 Φράουλες που συγκομίζονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μεγαλύτερη από 12°C, πρέπει άμεσα να προψύχονται σε θερμοκρασία 5°C έως 7°C με τη χρήση ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΩΝ ΨΥΚΤΙΚΩΝ θαλάμων. (Το προϊόν μπορεί να διατεθεί στην εσωτερική αγορά).
- 🍓 Οι εξαγώγιμες φράουλες που προορίζονται για νωπή χρήση σε μακρινές αγορές πρέπει απαραίτητα πριν την φόρτωσή τους να προψύχονται σε ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΠΡΟΨΥΚΤΗΡΙΑ σε θερμοκρασία 2°C.
- 🍓 Οι φράουλες θα πρέπει να συλλέγονται κοντά στην πλήρη ωριμότητά τους, ώστε να έχουν την υψηλότερη περιεκτικότητα σε ζάχαρη και την καλύτερη ποιότητα γεύσης και αρώματος.
- 🍓 Φράουλες χωρίς κάλυκα είναι ιδιαίτερα ευπαθείς και πρέπει να απομακρύνονται κατά τη διάρκεια της διαλογής τους και πριν την συσκευασία τους.
- 🍓 Η διατήρηση της θερμοκρασίας κάτω από τους 5°C τις προστατεύει από την Rhizopus σήψη και την γκρι μούχλα.
- 🍓 Οι φράουλες κατά τη μεταφορά τους για εξαγωγή, σε σφραγισμένες αεροστεγώς παλέτες με εμπεριεχόμενες συγκεντρώσεις διοξειδίου του άνθρακα από 10% έως 15% μειώνουν τις φθορές τους και σταθεροποιούν την ποιότητά τους.
- 🍓 Συνήθης μέθοδος προστασίας για τις εξαγώγιμες και μη φράουλες, είναι η εξωτερική επικάλυψη με εδώδιμες μεμβράνες, οι οποίες ψεκάζονται με μορφή σπρέι και αποτελούνται από λιπο-υδατο-κολλοειδή γαλακτώματα.
- 🍓 Ιδιαίτερη προσοχή στις εξωγενείς οσμές.
- 🍓 Οι φράουλες πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία από -0,2 °C έως 0,5 °C, σχετική υγρασία 90% -92% και για χρονικό διάστημα 2 έως 3 μήνες.