



Κυκλοφορεί από την εκδοτική Εταιρεία ISOFRUIT ο νέος Τόμος με τίτλο **«Λαχανικά, μακροχρόνια συντήρηση, τα μυστικά».**

Νέος Τόμος με 464 σελίδες μεγάλων διαστάσεων χαρτόδετος, μοναδικού περιεχομένου με τίτλο **«ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ»** με ISBN 978-618-82371-1-7, κυκλοφόρησε η εκδοτική εταιρεία **ISOFRUIT** που συνδυάζει τα μυστικά της μετασυλλεκτικής διαχείρισης με τη μακροχρόνια συντήρηση των λαχανικών σε ψυκτικούς θαλάμους.

Αναφέρονται για κάθε λαχανικό:

- 1) Οι ορθές πρακτικές και ενέργειες κατά τη διάρκεια της συγκομιδής.
- 2) Η εφαρμογή της πρόψυξης και ειδικότερα η Δυναμική πρόψυξη που εφαρμόζεται στα Δυναμικά προψυκτήρια υψηλής αναρροφητικής ικανότητας και στα Δυναμικά προψυκτήρια χαμηλής ατμοσφαιρικής πίεσης – υγρού βολβού και τα οφέλη αυτής.
- 3) Η επιλογή των κατάλληλων ψυκτικών θαλάμων, ως προς την τεχνολογία ψύξης και των συνθηκών συντήρησης. Π.Χ. Ψυκτικοί θάλαμοι με τεχνολογία δυναμικής ψύξης για μπρόκολα, κουνουπίδια, καρότα, πατάτες, κρεμμύδια, σκόρδα κ.λπ.. Ψυκτικοί θάλαμοι φυσικής ροής – νεφελοποιημένης ατμόσφαιρας και ψυκτικοί θάλαμοι χαμηλού αερισμού συνεχούς ροής νερού για λαχανικά με υψηλή ευαισθησία σε παράγοντες όπως η ταχύτητα του ψυχρού αέρα, η μορφή της σχετικής υγρασίας κ.α. για τον άνηθο, μαϊντανό, μάραθο, ρόκα, σπανάκια, σπαράγγια κ.λπ..
- 4) Ο τρόπος διαχείρισης διαφόρων αερίων που παράγονται μετασυλλεκτικά από τα λαχανικά και τα επηρεάζουν, όπως αιθυλένιο και διοξείδιο του άνθρακα.
- 5) Η εφαρμογή όλων των παραμέτρων και οδηγιών σε χώρους υποδοχής, επεξεργασίας, διαλογής, τυποποίησης και αποθήκευσης σε ψυκτικούς θαλάμους.

Το βιβλίο συγκεντρώνει την εμπειρία πάρα πολλών ετών και εκπονήθηκε από συγγραφική ομάδα με μεγάλη δραστηριότητα στο χώρο της συντήρησης και της κατασκευής ψυκτικών συγκροτημάτων για όλα τα λαχανικά της Ελληνικής γης και όχι μόνο.

Το βιβλίο αυτό αποτελεί απαραίτητο βοήθημα για τους Αγρότες, Γεωπόνους, Τεχνολόγους τροφίμων, Διακινητές και Έμπορους λαχανικών, Ψυκτικούς και Μελετητές υποδομών Γεωργικών εγκαταστάσεων, αλλά και σε όλους, όσους ασχολούνται ή μελλοντικά επιθυμούν να ασχοληθούν με τη μετασυλλεκτική



Λαχανικά – Μακροχρόνια συντήρηση-Τα Μυστικά

διαχείριση των νωπών λαχανικών και τη μακροχρόνια συντήρηση εξαντλώντας όλες τις τεχνικές καλής διαχείρισης.

Διατίθεται από την ISOFRUIT τηλ 210 2387891 ή αποστέλλεται σε όλη την Ελλάδα και την Κύπρο. Η ISOFRUIT επίσης διαθέτει άμεση γραμμή επικοινωνίας για όλους όσοι θέλουν να πληροφορηθούν για την περιεχόμενη ύλη. Τηλ. 6983810050