



🍏 Αχλάδια

Μετασυλλεκτική διαχείριση

Σας συμβουλεύουμε

🍏 Τα αχλάδια είναι κλιμακτηριακά φρούτα που ωριμάζουν μετά τη συγκομιδή τους και παρουσιάζουν υψηλή ευαισθησία στο αιθυλένιο.

🍏 Αποθηκεύστε σε Ψ. Θ. με ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΨΥΞΗ. Προστατεύει τα αχλάδια από το αιθυλένιο και το διοξείδιο του άνθρακα. Ελέγχει και διαχειρίζεται τις συγκεντρώσεις των προαναφερθέντων αερίων αυξάνοντας το χρόνο συντήρησης και διατηρώντας την αρχική ποιότητα των προϊόντων.

🍏 Σημαντική η διατήρηση της σχετικής υγρασίας στα επιτρεπτά όρια. Εάν η μέγιστη απώλεια υγρασίας δεν ξεπεράσει το 3% αποτρέπονται εγκαύματα από ψύξη, εσωτερική αμαύρωση, ζάρωμα της επιφανείας τους ενώ διατηρούν το πλεονέκτημα οι καρποί να μπορούν να κινούνται μέσα από τις γραμμές συσκευασίας, χωρίς να δημιουργούνται μώλωπες.

🍏 Τα αχλάδια που προορίζονται για μακροχρόνια συντήρηση συγκομίζονται στο κατάλληλο πρώιμο στάδιο ωριμότητας.

🍏 Μετρήστε τη συνεκτικότητα της σάρκας των αχλαδιών. Είναι βασικός παράγοντας για τη συγκομιδή τους. Ο βαθμός συνεκτικότητας μετριέται με ειδικά όργανα (πενετρόμετρα).

🍏 Παρακολουθήστε τα σάκχαρα και συγκομίστε τα αχλάδια στη μικρότερη δυνατή τιμή και λίγο πριν την έναρξη ωρίμανσής τους.

🍏 Κατά την μακροχρόνια συντήρηση σε ψυκτικούς θαλάμους, παρακολουθείτε τις συγκεντρώσεις του διοξειδίου του άνθρακα. (Συγκεντρώσεις πάνω από 1% προκαλούν γήρανση, εγκαύματα και νερούλιασμα στο εσωτερικό τους).

🍏 Τα αχλάδια πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία από -1°C έως 0°C, σχετική υγρασία 90% - 95% και για χρονικό διάστημα αποθήκευσης από 3 έως 7 μήνες, με χρήση ΔΥΝΑΜΙΚΗΣ ΨΥΞΗΣ.