Γλυκιά καλαμπόκια
Μετασυλλεκτική διαχείριση
Σας συμβουλεύουμε
Προστατέψτε τα γλυκά καλαμπόκια μετά την συγκομιδή από την έκθεση σε υψηλές θερμοκρασίες. Τα καλαμπόκια σε αυτές τις συνθήκες μετατρέπουν τα σάκχαρά τους σε άμυλο.
Προστατέψτε την υγρασία των γλυκών καλαμποκιών κατά τη διάρκεια της συγκομιδής. Κατά τη συγκομιδή η εκτεταμένη συμπίεση στις «ρόκες», μπορεί να προκαλέσει απώλεια υγρασίας έως και 2%.
Προστατέψτε τα σάκχαρα των γλυκών καλαμποκιών προψύχοντας αμέσως μετά τη συγκομιδή και αποθηκεύστε σε ψυκτικούς θαλάμους. Στους 10ο C η απώλεια ζάχαρης είναι περίπου τέσσερις φορές γρηγορότερη από ότι τους 0ο C, δηλαδή σε αποθήκευση στους 10ο σε μια ημέρα μετατρέπεται περίπου το 25% της ζάχαρης σε άμυλο, ενώ αντιθέτως, όταν είναι αποθηκευμένα σε Ψ. Θ. με θερμοκρασία 0ο C, το ποσοστό που μετατρέπεται σε άμυλο είναι πολύ μικρό.
Πριν την αποθήκευση των γλυκών καλαμποκιών σε ψυκτικούς θαλάμους, θα πρέπει να αφαιρεθούν τουλάχιστον τα τρία τέταρτα της θερμοκρασίας που προκύπτει από τη διαφορά μεταξύ της αρχικής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της συγκομιδής και της τελικής θερμοκρασίας αποθήκευσης αυτής των 0ο C.
Προστατέψτε τα γλυκά καλαμπόκια από θερμοκρασίες χαμηλότερες των 0ο C. Ο τραυματισμός από ψύξη ξεκινά στους -0,6° C . Τα συμπτώματα του τραυματισμού από ψύξη περιλαμβάνουν: 1) Υγρά μπαλώματα στις φλούδες. 2) Πυρήνες με ζελατινώδη μορφή που αναπτύσσουν δυσάρεστες οσμές με την πάροδο του χρόνου.
Προστατέψτε τα γλυκά καλαμπόκια από μικροβιολογικές ασθένειες απολυμαίνοντας τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία, σκεύη, μηχανές, και αποθηκευτικούς χώρους πριν τη συγκομιδή και αποθήκευσή τους.
Τα γλυκα καλαμπόκια πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία από 0οC έως 0,5οC, σχετική υγρασία από 90% έως 94% και για χρονικό διάστημα από 3 έως 8 εβδομάδες.