



ΚΑΡΟΤΑ

Μετασυλλεκτική διαχείριση

Σας συμβουλεύουμε:

 Η Συγκομιδή των καρότων πρέπει να γίνεται στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας που προσδιορίζεται κυρίως από το εμπορικό μέγεθός τους. Τα καρότα πρέπει να είναι ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή οσμή, τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί, σχισίματα, σήψη, χωρίς υπολείμματα φυτοφαρμάκων ή μούχλα και χωρίς προσβολές από ασθένειες και έντομα.

 Μετά τη συγκομιδή τα καρότα πρέπει να περνούν από διάφορα στάδια πλύσης, που με την ενέργεια αυτή ωφελούμεθα και στην αφαίρεση μέρους της θερμότητάς τους.

 Προψύξτε τα καρότα σε Hydrocoolers με χρήση νερού απαλλαγμένου από παθογόνους μικροοργανισμούς σε θερμοκρασία 0°C ή προψύξτε σε ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΠΡΟΨΥΚΤΗΡΙΑ.

 Ιδανική η ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΨΥΞΗ για την επίτευξη μακροχρόνιας αποθήκευσης. Ελέγχει και διαχειρίζεται τα δημιουργούμενα αέρια αιθυλένιο και διοξείδιο του άνθρακα, ενώ παράλληλα προστατεύει τα καρότα από τραυματισμούς παγώματος.

 Η διατήρηση του διοξειδίου του άνθρακα σε χαμηλά επίπεδα, βοηθά στη διατήρηση της ποιότητας.

 Διατηρείτε την ψυκτική αλυσίδα σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.

 Διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μετά την πρόψυξη των καρότων δημιουργεί μετασυλλεκτικά προβλήματα στην ποιότητα του προϊόντος.

 Η επίτευξη της ενδεδειγμένης σχετικής υγρασίας είναι απαραίτητη γιατί έλλειψη αυτής δημιουργεί διαταραχές, οι οποίες περιλαμβάνουν μαρασμό ή ζάρωμα της επιφανείας και εμφάνιση ινών στο σώμα τους.

 Τα καρότα έχουν υψηλή ευαισθησία στο αιθυλένιο του οποίου η παρουσία δημιουργεί πικρή γεύση.

 Μην αποθηκεύετε καρότα μαζί με προϊόντα που εκλύουν αιθυλένιο. Η έκθεση σε 0,5 ppm εξωγενούς αιθυλενίου δημιουργεί πικρή γεύση, εντός 2 εβδομάδων.

 Η γκρίζα μούχλα (φαιά σήψη), η Rhizopus σήψη, η βακτηριακή μαλακή σήψη, και η όξινη σήψη (Geotrichumrot) αντιμετωπίζονται ελαχιστοποιώντας τις απώλειες με τη χρήση χαμηλών θερμοκρασιών.

 Οι χαμηλές θερμοκρασίες περιορίζουν την ανάπτυξη ανεπιθύμητων βλαστών.

 Απολυμαίνετε τις συσκευές και τους ψυκτικούς θαλάμους πριν την χρήση τους.

 Στα συσκευασμένα καρότα κατά τη μεταφορά τους για εμπορικούς σκοπούς μπορείτε να χρησιμοποιείτε τριμμένο ή λεπιδόμορφο πάγο.



Μετασυλλεκτική Διαχείριση στα Καρότα

🥕 Τα καρότα πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία 0,2 ο C έως 0,5°C, σχετική υγρασία 92% – 94% και για χρονικό διάστημα από 2 έως 4 μήνες.