



Κάστανα

Μετασυλλεκτική διαχείριση

Σας συμβουλεύουμε:

- 📌 Φροντίστε κατά τη διάρκεια της συλλογής των κάστανων να μην παραμένουν στο έδαφος για μεγάλα χρονικά διαστήματα, αλλά να συλλέγονται σε σύντομο χρονικό διάστημα γιατί κινδυνεύουν να επηρεασθούν από τους μύκητες του εδάφους.
- 📌 Τα κάστανα που αποθηκεύονται σε χώρους με θερμοκρασία από 20 °C έως 25° C για 3-4 ημέρες τα άμυλα μετατρέπονται σε σάκχαρα.
- 📌 Για τον έλεγχο των μυκήτων τα κάστανα μπορεί να πλένονται με χλωριωμένο νερό και να εμβαπτίζονται σε καθαρό ζεστό νερό (πχ 60°C για 5 λεπτά και κατόπιν να ψύχονται χρησιμοποιώντας αερόψυξη).
- 📌 Το διοξείδιο του άνθρακα βοηθά στον περιορισμό της εμφάνισης μυκήτων.
- 📌 Στα κάστανα που προορίζονται για μακροχρόνια συντήρηση σε ψυκτικούς θαλάμους πρέπει να γίνεται αποξήρανση στο κέλυφος των καρπών πριν την αποθήκευσή τους.
- 📌 Στην μακροχρόνια συντήρηση βοηθούν πολύ οι σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας, οι οποίες πρέπει να σφραγιστούν μετά την ψύξη του προϊόντος.
- 📌 Τα κάστανα πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία από 0 °C έως 1 °C, σχετική υγρασία 80% έως 85% και για χρονικό διάστημα αποθήκευσης από 5 έως 6 μήνες.