ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ
Μετασυλλεκτική διαχείριση
Σας συμβουλεύουμε:
- Αποφεύγετε την αποθήκευση ξερών κρεμμυδιών που κατά την διάρκεια της παραγωγής τους εκτέθηκαν σε παρατεταμένη υγρασία σε συνδυασμό με υψηλές θερμοκρασίες
- Το αιθυλένιο μπορεί να προκαλέσει την ανάπτυξη της βλάστησης αλλά και την επέκταση της φθοράς που προκαλούν οι μύκητες
- Έκθεση στο φως μετά την ξήρανση προκαλεί αλλοίωση του χρώματος στις εξωτερικές φλούδες των κρεμμυδιών
- Σωστή ξήρανση και σκλήρυνση για την αποφυγή του μύκητα βοτρύτη, καθώς και χαμηλές θερμοκρασίες και υγρασία κατά την αποθήκευση
- Τοποθέτηση των κρεμμυδιών σε θερμοκρασία άνω των 14-18 ο C, ευνοεί της συνέχιση του μύκητα Asperigus niger, που συνδέεται με την υψηλή υγρασία κατά τη συγκομιδή
- Διατηρήστε το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) σε μεσαία επίπεδα που βοηθά στην προστασία των ξερών κρεμμυδιών και τη διατήρηση της ποιότητάς τους.
- Τα κρεμμύδια πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία 0,2◦C εώς 0,5◦C, σχετική υγρασία από 72% έως 76% και για χρονικό διάστημα 8 εώς 10 μήνες