



Μετασυλλεκτική Διαχείριση στα Κρεμμύδια

🍅 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 °C, ευνοεί της συνέχιση του μύκητα *Asperigus niger*, που συνδέεται με την υψηλή υγρασία κατά τη συγκομιδή
- 🍅 Διατηρήστε το διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) 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 έως 0,5°C, σχετική υγρασία από 72% έως 76% και για χρονικό διάστημα 8 έως 10 μήνες