



🍏 Μήλα

Μετασυλλεκτική διαχείριση

Σας συμβουλεύουμε:

🍏 Τα μήλα είναι κλιμακτηριακά φρούτα. Εάν επιθυμείτε να τα συντηρήσετε μακροχρόνια συγκομίστε τα σκληρά στην αρχή της φυσιολογικής ωρίμανσης.

🍏 Η ευαισθησία των μήλων στο αιθυλένιο είναι υψηλή. Μείωση της συγκέντρωσης προστατεύει από τα εγκαύματα της επιδερμίδας τους.

🍏 Διαχωρίστε και απομακρύνετε τα τραυματισμένα ή με μώλωπες μήλα. Αποτελούν εστίες δημιουργίας αιθυλενίου.

🍏 Η αμαύρωση της σάρκας του μήλου είναι αποτέλεσμα της επιρροής του διοξειδίου του άνθρακα. Για να αποφευχθεί αυτή η διαταραχή, πρέπει να ελέγχεται ο αποθηκευτικός χώρος κατά την διάρκεια αποθήκευσης.

🍏 Χρησιμοποιείτε Ψυκτικούς θαλάμους με ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΨΥΞΗ. Ελέγχει – διαχειρίζεται το αιθυλένιο και το διοξείδιο του άνθρακα, αυξάνοντας το χρόνο αποθήκευσης.

🍏 Συμπτώματα τραυματισμού από διοξείδιο του άνθρακα περιλαμβάνουν μερικώς βυθισμένο δέρμα με καφέ κηλίδες και με τη δημιουργία εξωτερικών κοιλιοτήτων.

🍏 Η ταχεία ψύξη κατά τη διάρκεια της έναρξης της ψυχρής αποθήκευσης μπορεί να ελέγξει διάφορες παθολογικές διαταραχές. (π.χ. Γκρίζα μούχλα).

🍏 Κατά την επεξεργασία των μήλων να λαμβάνονται μέτρα υγιεινής προστασίας, όπως η απομάκρυνση όλων των αλλοιωμένων και επιβλαβών προϊόντων από τα δάπεδα των χώρων, των μηχανών κατεργασίας και διαλογής, τους ιμάντες, τις τροχαλίες και από κάθε επιφάνεια που έρχεται σε επαφή με αυτά.

🍏 Απολυμάνετε τους ψυκτικούς θαλάμους πριν τη χρήση τους.

🍏 Τα μήλα πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία -0,5°C έως 0°C, σχετική υγρασία 90% – 92% και για χρονικό διάστημα 3 – 6 μήνες.