



Μετασυλλεκτική Διαχείριση στα Μπρόκολα

🌱 Μπρόκολο

Μετασυλλεκτική Διαχείριση

Σας συμβουλεύουμε:

🌱 Τα μπρόκολα είναι εξαιρετικά ευαίσθητα στο αιθυλένιο. Τα συμπτώματα που προκαλούνται είναι το κιτρίνισμα και η μείωση της διάρκειας ζωής. (Σε μπρόκολα σε έκθεση 2 ppm αιθυλενίου, μειώνεται η διάρκεια ζωής κατά 50%).

🌱 Απαραίτητη η εφαρμογή ΔΥΝΑΜΙΚΗΣ ΨΥΞΗΣ

🌱 Για την επιτυχημένη αποθήκευση των μπρόκολων συνιστάται η πρόψυξή στους 3-5 °C των ανθοκεφαλών αμέσως μετά τη συγκομιδή στον αγρό και πριν την αποθήκευσή τους.

🌱 Προστατέψτε τα μπρόκολα αφήνοντας τα εξωτερικά φύλλα. (Αυτά απομακρύνονται λίγο πριν την συσκευασία τους ή την εμπορική διάθεσή τους).

🌱 Η εμφάνιση των μπρόκολων βελτιώνεται απομακρύνοντας τα κατεστραμμένα, άρρωστα, νεκρά, ή αποχρωματισμένα φυτικά τμήματα.

🌱 Η τοποθέτηση των μπρόκολων στα κιβώτια συλλογής (κλούβες) πρέπει να γίνεται με προσοχή και με προσεκτικές κινήσεις.

🌱 Συνιστάται μετά τη συγκομιδή και κατά την αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους, οι ανθοκεφαλές να συσκευάζονται σε διάτρητες ή ημιπερατές μεμβράνες για τον περιορισμό της απώλειας νερού.

🌱 Συνιστάται η χρήση τριμμένου ή λεπιδωτού πάγου στη συσκευασία των μπρόκολων κατά τη διάρκεια της εμπορικής αποστολής τους.

🌱 Τα μπρόκολα πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία αποθήκευσης: -0,3°C έως 0,5°C, σχετική υγρασία από 90% έως 95% και για χρονικό διάστημα αποθήκευσης για 2 - 3 μήνες.