



🍅 Πατάτες

Μετασυλλεκτική διαχείριση

Σας συμβουλεύουμε:

- 🍅 ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ η Δυναμική ψύξη για την συντήρηση πατατών.
- 🍅 Πριν τη συλλογή της πατάτας από το χωράφι πρέπει να έχετε διαπιστώσει ότι η επιδερμίδα της είναι κατάλληλα σκληρυμένη.
- 🍅 Αποφεύγετε τον φωτισμό κατά την αποθήκευση. Προκαλεί πρασίνισμα.
- 🍅 Πατάτες που έχουν συλλεχθεί σε θερμοκρασία πάνω από 25 °C να μην αποθηκεύονται, αλλά να διατίθεται για εμπορική χρήση, γιατί θα παρουσιάσουν απώλειες υγρασίας και μαλάκωμα της σάρκας τους.
- 🍅 Χρησιμοποιείτε τσουβάλια από πατατόσπορο (όχι λιόπανα) για να σκεπάσετε το εκτεθειμένο μέρος των αποθηκευμένων πατατών, ώστε να τις προστατεύσετε από την περισσότερη υγρασία το φως και τον αέρα.
- 🍅 Μέχρι να ολοκληρωθεί η αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους ρυθμίζετε τη θερμοκρασία στους 12 °C . Όταν ολοκληρώσετε την αποθήκευση ρυθμίστε τη θερμοκρασία του ψυκτικού θαλάμου στους 8 °C για μία εβδομάδα. Κατόπιν ρυθμίστε στους 6 °C έως 7 °C.
- 🍅 Για μακροχρόνια αποθήκευση ελέγχετε το φύτρωμα του πατατόσπορου με την παροχή ποσότητας αιθυλενίου (1 – 20 ppm) από ειδική συσκευή.
- 🍅 Πατάτες που έχουν αποθηκευθεί σε χαμηλότερες θερμοκρασίες από τη βέλτιστη και έχουν μετατρέψει τα άμυλά τους σε σάκχαρα, μπορούν να επανέλθουν εάν τοποθετηθούν σταδιακά σε θερμοκρασία από 12 °C έως 25 °C σε χρονικό διάστημα 10 έως 12 ημερών.
- 🍅 Οι πατατες πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία από 6 °C έως 7°C, σχετική υγρασία από 92% έως 94% και για χρονικό διάστημα αποθήκευσης από 4 έως 6 μήνες