🥑Αβοκάντο
Μετασυλλεκτική διαχείριση
Σας συμβουλεύουμε:
🥑Μην παρατείνετε το χρόνο έναρξης της συγκομιδής πέραν αυτού που ορίζεται από τους δείκτες ωριμότητας. Πιθανή αλλοίωση της γεύσης τους.
🥑Η διατήρηση μικρό τμήμα του ποδίσκου κατά τη συγκομιδή προστατεύει την ποιότητα των αβοκάντο
🥑Άγουρα αβοκάντο έχουν τη δυνατότητα με παροχή 100 ppm αιθυλενίου και αφού εκτεθούν για 48 ώρες σε θάλαμο ωρίμανσης στους 20 °C να ωριμάσουν σε 3 – 6 ημέρες.
🥑Προστατέψτε τα αβοκάντο από συντήρηση σε χαμηλές θερμοκρασίας. Θερμοκρασία συντήρησης 0-2 °C για περισσότερες από 7 ημέρες δημιουργεί εκτεταμένη διάβρωση και μαύρισμα του δέρματος. Ενώ σε θερμοκρασία 3-5 °C για περισσότερες από 2 εβδομάδες δημιουργήθηκε εσωτερική αμαύρωση της σάρκας με αντίστοιχη αύξηση της ευαισθησίας τους στην προσβολή από παθογόνα.
🥑Τα αβοκάντο είναι κλιμακτηριακά φρούτα και ωριμάζουν μετά τη συλλογή τους. Εάν επιθυμείτε να εκμεταλλευτείτε όσο είναι δυνατόν μεγαλύτερη διάρκεια αποθήκευσης σε ψυκτικούς θαλάμους συγκομίστε στην έναρξη της ωρίμανσής τους.
🥑Γρήγορη πρόψυξη μετά τη συγκομιδή και πριν την εμπορική αποστολή τους. Διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
🥑Διατηρήστε το διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) σε χαμηλά επίπεδα κατά την αποθήκευση. Βοηθά στη συντήρηση αλλά όχι περισσότερο από 10% γιατί δημιουργεί αλλοίωση στη γεύση του.
🥑Τα αβοκάντο πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία από 5 έως 8 °C , σχετική υγρασία από 90% έως 95% και για χρονικό διάστημα αποθήκευσης από 4 έως 7 εβδομάδες.