



🧅 ΣΚΟΡΔΑ

Μετασυλλεκτική διαχείριση

Σας συμβουλεύουμε:

🧅 Τα σκόρδα πρέπει να έχουν συγκομισθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας που προσδιορίζεται με κριτήριο την ξήρανση του υπέργειου τμήματος και την πτώση του στο έδαφος. Η συγκομιδή αρχίζει όταν το 80% των στελεχών μιας καλλιέργειας έχουν λυγίσει πάνω από το βολβό.

🧅 Το ξηρό δέρμα των σκόρδων πρέπει να έχει ομοιόμορφο χρώμα και υφή. Ο καλύτερος δείκτης της πλήρους ξήρανσης είναι η κατάσταση του λαιμού του σκόρδου. Ο λαιμός πρέπει να είναι στεγνός και δεν θα πρέπει να ολισθαίνει πίσω και εμπρός όταν πιέζεται μεταξύ του αντίχειρα και του δείκτη.

🧅 Τα σκόρδα πρέπει να συγκομίζονται απόγευμα με ξηρό και όχι υγρό καιρό και ιδανικά να έχουν προηγηθεί μερικές ημέρες με ξηρασία

🧅 Πριν την αποθήκευση σε Ψ.Θ. ξεραίνετε (μεθωριμάζετε) τα σκόρδα με την τοποθέτησή τους σε καλά αεριζόμενο κλειστό χώρο, αλλά χωρίς την επίδραση του ηλιακού φωτός, έως ότου η εξωτερική επιφάνεια εμφανίσει χάρτινη υφή. (Η εσωτερική σάρκα ξεραίνεται μέχρι να αποκτήσει την κατάλληλη υγρασία.)

🧅 Αποθηκεύστε σε καλά αεριζόμενα ξύλινα κιβώτια ή κλουβάκια.

🧅 Διαχειριστείτε το διοξείδιο του άνθρακα (CO₂). Στη μακροχρόνια συντήρηση ποσοστά πάνω από 15% σε διοξείδιο του άνθρακα (CO₂), δημιουργούν κιτρίνισμα της εξωτερικής επιφανείας.

🧅 Επίτευξη χαμηλής υγρασίας κατά την αποθήκευση, επιβραδύνει την ανάπτυξη της σήψης από τον μύκητα *Penicillium corymbiferum*

🧅 Τα σκόρδα πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία -2 °C έως -1 °C, με την υγρασία να κυμαίνεται από 64% – 68 % και για χρονικό διάστημα 6 έως 8 μήνες