



Τα **μήλα** είναι ένα προϊόν το οποίο μπορεί να αποθηκευθεί μακροχρόνια σε **ψυκτικούς θαλάμους**. Για να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή διατήρηση της ποιότητά τους θα πρέπει να τηρούνται ορθές μετασυλλεκτικές διαδικασίες τόσο κατά τη διάρκεια συγκομιδής, όσο και κατά τη διάρκεια μεταφοράς, διαλογής, τυποποίησης, πρόψυξης, αποθήκευσης, συσκευασίας, εμπορικής αποστολής κλπ.

Όλες αυτές οι ορθές διαδικασίες αλλά και άλλες ιδιαίτερες πληροφορίες για τα **μήλα** αναφέρονται στο βιβλίο μερικές των οποίων είναι και οι εξής:

Κατά τη συγκομιδή τους τα **μήλα** πρέπει να έχουν συγκομισθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας, να είναι απαλλαγμένα από τραυματισμούς, ακέραια, υγιή, καθαρά χωρίς ξένες ύλες, φύλλα ή χώματα.

Όσον αφορά την τοποθέτηση των μήλων μέσα στον ψυκτικό θάλαμο προτείνονται:

Τα **μήλα** να τοποθετούνται σε συσκευασίες που αερίζονται πολύ καλά, ώστε ο ψυχρός αέρας να περνά μέσα από αυτά και να επιτυγχάνει καλύτερη ψύξη.

Τα **μήλα** να καταλαμβάνουν το χώρο ψύξης, φροντίζοντας να μένουν τα κατάλληλα κενά στην πλευρά των αεροψυκτήρων και στην απέναντι αυτών πλευρά.

Τα **μήλα** να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο ώστε να μένει το κατάλληλο κενό κάτω από αυτά. (Χρήση παλετοθέσεων, ραφιών, παλετών, κλπ).

Επειδή τα **μήλα** είναι πολύ ευαίσθητα στο αιθυλένιο με αποτέλεσμα την επιτάχυνση στη γήρανση και την απώλεια σφριγηλότητας πρέπει να λαμβάνονται μέτρα απομάκρυνσης του **αιθυλενίου**.

Για την ακόμα καλύτερη απόδοση της συντήρησης των **μήλων** συνίσταται η χρήση **δυναμικής ψύξης**, η απαραίτητη τοποθέτηση συσκευών απορρόφησης **αιθυλενίου** ή καύσης **αιθυλενίου** και η χρήση **ψυκτικών θαλάμων** με δυναμικά **ελεγχόμενη ατμόσφαιρα**.

Η χρήση της δυναμικά **ελεγχόμενης ατμόσφαιρας** σε **ψυκτικούς θαλάμους** επεκτείνει το χρόνο αποθήκευσης ανάλογα με την ποικιλία των μήλων Π.Χ. η ποικιλία Golden delicious με προτεινόμενη σύσταση αερίων από 1,0 έως 1,3% σε οξυγόνο (O₂) και από 2,5 έως 3,0% σε διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) επεκτάθηκε ο χρόνος συντήρησης στις 300 ημέρες.

Η ποικιλία Red delicious με προτεινόμενη σύσταση αερίων από 1,0 έως 1,3% σε



οξυγόνο (O_2) και από 1,5 έως 2,0% σε διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) επεκτάθηκε ο χρόνος συντήρησης στις 270 ημέρες. Η ποικιλία Fuji με προτεινόμενη σύσταση αερίων από 1,5 έως 2,0% σε οξυγόνο (O_2) και μικρότερο από 1,0% σε διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) επεκτάθηκε ο χρόνος συντήρησης στις 240 ημέρες κλπ.

Μεγάλη προσοχή πρέπει να δίδεται στη διαχείριση του διοξειδίου άνθρακα (CO_2) γιατί δημιουργεί αλλοίωση στη γεύση του.

[Περισσότερα στο βιβλίο: ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ](#)