



Τα **νεκταρίνια** είναι κλιμακτηριακά φρούτα που παράγουν πολύ υψηλές ποσότητες αιθυλενίου κατά τη διαδικασία της ωρίμανσης.

Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να προκαλείται επιταχυνόμενη διαδικασία ωρίμανσης, η οποία είναι ανεπιθύμητη κατά τη μετασυλλεκτική περίοδο και κυρίως κατά την αποθήκευσή τους σε ψυκτικούς θαλάμους. Η διαδικασία αυτή μπορεί να επιβραδυνθεί σημαντικά με την εφαρμογή μεθόδων πρόψυξης (Δυναμική πρόψυξη) αμέσως μετά την συλλογή τους.

Αλλά για να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή διατήρηση της ποιότητά τους θα πρέπει να τηρούνται απαρέγκλιτα οι 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 **νεκταρίνια** αναφέρονται στο βιβλίο μερικές των οποίων είναι και οι εξής:

Η συγκομιδή των **νεκταρινιών** πρέπει να γίνεται κατά τις δροσερές ώρες της ημέρας, νωρίς το πρωί ή αργά το απόγευμα χωρίς να υπάρχει υγρασία στην επιφάνειά τους. (Η υγρασία στα **νεκταρίνια** τα μελανιάζει πιο εύκολα και προωθεί μολύνσεις από μύκητες, που μπορεί να προκαλέσουν επιπλέον φθορές).

Τα **νεκταρίνια** πρέπει να έχουν συγκομισθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας δηλαδή η σκληρότητα κατά τη συγκομιδή να είναι μεγαλύτερη από 3,5 kg δύναμης και τα σάκχαρα να είναι μικρότερα από 8° Brix.

Οι συλλέκτες θα πρέπει να έχουν καθαρά χέρια ή να φορούν γάντια μιας χρήσης για την πρόληψη της εξάπλωσης των σπορίων διαφόρων ασθενειών των νεκταρινιών.

Κατά τη διάρκεια της συγκομιδής καλό είναι οι συλλέκτες να έχουν εφοδιασθεί με ειδικά σχεδιασμένους σάκους με άκαμπτες πλευρές και μαλακές βάσεις, οι οποίες προστατεύουν τα **νεκταρίνια**. Οι σάκοι που έχουν φαρδιές τιράντες στήριξης στους ώμους των συλλεκτών, αφήνουν στους εργαζόμενους τα δύο χέρια ελεύθερα, με αποτέλεσμα την καλύτερη συγκομιδή με λιγότερη κούραση.

Για την επιτυχημένη διατήρηση της ποιότητας των **νεκταρινιών** είναι επίσης απαραίτητη η **δυναμική πρόψυξη** που με τη διαδικασία αυτή αφαιρούνται ποσά θερμότητας που έχουν δημιουργηθεί, λόγω τόσο της υπάρχουσας αισθητής θερμότητας, αλλά όσο και της θερμότητας που παράγεται κατά τη διάρκεια της



εκδήλωσης της μεταβολής της αναπνοής τους.

Ο σκοπός της πρόψυξης είναι ο περιορισμός της διαδικασίας ωρίμανσης μέσω της ελάττωσης της παραγωγής του **αιθυλενίου** και της μείωσης της αναπνευστικής δραστηριότητας.

Εκτός των πιο πάνω, επιτυγχάνεται επίσης:

- Η αναστολή της δράσης των μικροοργανισμών.
- Η αύξηση του χρόνου αποθήκευσης.
- Η διατήρηση του βάρους.
- Η διατήρηση της γεύσης των νεκταρινιών.

Για την ακόμα καλύτερη απόδοση της συντήρησης των νεκταρινιών συνίσταται η χρήση **δυναμικής ψύξης**, η τοποθέτηση συσκευών όζοντος, η τοποθέτηση συσκευών απορρόφησης **αιθυλενίου** ή καύσης **αιθυλενίου**, οι οποίες κρίνονται απαραίτητες και τέλος η χρήση **ψυκτικών θαλάμων** με ελεγχόμενη ατμόσφαιρα.

Η διατήρηση του διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) σε μεσαία επίπεδα βοηθά στη διατήρηση της ποιότητας αλλά προσοχή στο υψηλό όριο των μεσαίων επιπέδων γιατί μεγαλύτερα από αυτά επίπεδα δημιουργούν δυσάρεστες οσμές και καφέτιασμα της επιφανείας τους.

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