



## ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ-ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΣ

Σας συμβουλεύουμε:

 Συγκομίστε όλες τις ποσότητες πορτοκαλιών, διαχωρίστε τα πορτοκάλια που έχουν λάβει το κατάλληλο χρώμα της ποικιλίας τους και αποπρασινίστε τα υπόλοιπα.

 Τα πορτοκάλια πρέπει να επιλέγονται και να κατατάσσονται σε παρτίδες ανάλογα με το χρώμα τους. Κατά τη διαδικασία του αποπρασινισμού να τοποθετούνται ομαδοποιημένα σε όμοιες χρωματικά παρτίδες, ώστε να εφαρμόζεται το κατάλληλο πρόγραμμα αποπρασινισμού.

 Μπορείτε να αποπρασινίσετε τα πορτοκάλια σε ειδικούς θαλάμους, με παροχή 1-10rrpm αιθυλενίου, σε θερμοκρασία 22ο έως 24ο C .

 Η διαδικασία αποπρασινισμού εφαρμόζεται μόνο αφού προηγουμένως έχει επιτευχτεί η θερμοκρασία αποπρασινισμού μετρημένη στο κέντρο της σάρκας τους με ειδικά θερμόμετρα βύθισης – διείσδυσης.

 Πορτοκάλια τελείως πράσινα δεν αποπρασινίζονται εύκολα.

 Η σχετική υγρασία πρέπει να κυμαίνεται από 90%-95% και αυτό γιατί στην υψηλή θερμοκρασία της διαδικασίας του αποπρασινισμού, δημιουργείται αφυδάτωση στα προϊόντα.

 Η χρονική διάρκεια της διαδικασίας αποπρασινισμού εξαρτάται από το αρχικό και το τελικό χρώμα που επιθυμείτε να επιτύχετε.

 Για τον επιτυχημένο και ομοιόμορφο αποπρασινισμό πρέπει η εγκατάσταση της ανακυκλοφορίας του αέρα να είναι μελετημένη και κατασκευασμένη με τέτοιο τρόπο, ώστε ο αέρας, το αιθυλένιο, η υγρασία και η θερμοκρασία να κινούνται με στρωτή ροή ομοιόμορφα σε όλο τον όγκο του προϊόντος.

 Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιείτε τον ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟ. (Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε τους υπάρχοντες ψυκτικούς θαλάμους χρησιμοποιώντας ΜΕΤΑΦΕΡΟΜΕΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΥ).

 Για τα πορτοκάλια που πρόκειται να αποπρασινισθούν προτείνεται να ψεκάζονται με κάποιο εγκεκριμένο μυκητοκτόνο μικρής υπολειμματικότητας βραχείας διάρκειας, γιατί στη θερμοκρασία αποπρασινισμού υπάρχει αυξημένος κίνδυνος ανάπτυξης μυκήτων ή μυκητολογικών ασθενειών.

 Μετά τον αποπρασινισμό τα πορτοκάλια πρέπει να παραμείνουν σε δροσερό χώρο πριν την διαλογή και τη συσκευασία τους, ώστε να αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

 Να μην αποθηκεύονται μολυσμένα προϊόντα στον ίδιο χώρο με συσκευασμένα υγιή.