



Τα **πορτοκάλια** είναι μη κλιμακτηριακά φρούτα και γι' αυτό θα πρέπει να συλλέγονται μεν ώριμα αλλά έχουν τη δυνατότητα, να συλλεχθούν στο αρχικό πράσινο χρώμα της ποικιλίας τους, να αποθηκευθούν σε ψυκτικούς θαλάμους και κατόπιν πριν την εμπορική διάθεσή τους να αποπρασινισθούν σε δυναμικά αποπρασινιστήρια.

Για να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή διατήρηση της ποιότητά τους θα πρέπει να τηρούνται απαρέγκλιτα όλες οι ορθές μετασυλλεκτικές διαδικασίες τόσο κατά τη διάρκεια συγκομιδής, όσο και κατά τη διάρκεια μεταφοράς, διαλογής, τυποποίησης, πρόψυξης, αποθήκευσης, συσκευασίας, αποπρασινισμού, εμπορικής αποστολής κλπ.

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

Τα **πορτοκάλια** πρέπει να έχουν συγκομισθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας. (Χρώμα, περιεκτικότητα σε χυμό 40% και ποσοστό σακχάρων 8,5 – 9 Bx).

Η συγκομιδή πρέπει να γίνεται προσεκτικά για την αποφυγή δημιουργίας μωλώπων ή σχισιμάτων στο προϊόν. Η προσεκτική συλλογή μπορεί να μειώσει τους τραυματισμούς που επιτρέπουν την είσοδο παθογόνων.

Όσον αφορά τον **αποπρασινισμό** παρακάτω παρατίθενται μερικές από το σύνολο των προτεινόμενων συμβουλών για τη μεγαλύτερη επιτυχία αυτής της διαδικασίας.

Η επιλογή της ποσότητας των προς αποπρασινισμό πορτοκαλιών μέσα στο θάλαμο **αποπρασινισμού** πρέπει να καταλαμβάνουν από το 1/3 έως τα 2/4 του συνολικού όγκου του θαλάμου.

Ο θάλαμος **αποπρασινισμού** πρέπει να έχει χωρητικότητα από 60 κυβικά μέτρα και περισσότερο, αλλά όχι λιγότερο από 30 κυβικά μέτρα.

Ο θάλαμος αποπρασινισμού να είναι καθαρός και να έχει απολυμανθεί.

Οι παλέτες με τα **πορτοκάλια** πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο ώστε να έχει διαμορφωθεί περιφερειακά τους κατάλληλο κενό που να επιτρέπει την κυκλοφορία του αέρα σε όλο τον όγκο των παλετών.

Ο δυναμικός αποπρασινισμός είναι η βελτιωμένη μέθοδος των είδη υπαρχόντων συστημάτων και βασίζεται στο συνεχή έλεγχο πολλαπλών σημείων



στα προς αποπρασινισμό **πορτοκάλια** και στους μηχανισμούς παροχής αιθυλενίου και διατήρησης της κατάλληλης θερμοκρασίας του θαλάμου (ψύξης – θέρμανσης). Με εξειδικευμένα όργανα γίνεται έλεγχος των αερίων [αιθυλενίου](#) και διοξειδίου του άνθρακα, που βρίσκονται εντός του θαλάμου και με ένα προκαθορισμένο σύνολο αυτοματοποιημένων ενεργειών διατηρούνται οι ιδανικές συνθήκες σε όλο τον όγκο του θαλάμου με ομοιόμορφα αποτελέσματα σε όλα τα προϊόντα.

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