



Προετοιμασία – Διαχείριση για τα φασολάκια πριν και κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης σε Ψυκτικούς Θαλάμους (με λίγα λόγια).

Δυναμική πρόψυξη σε προψυκτήρια υψηλής αναρροφητικής ικανότητας:

Ειδική μελέτη του χρόνου απορρόφησης, της θερμοκρασίας και της ταχύτητας του αέρα, ώστε η ψύξη να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη, μέχρι την καρδιά του προψυχόμενου προϊόντος. Χρησιμοποιούνται για ασυσκεύαστα αλλά και για συσκευασμένα προϊόντα.

Δυναμικά προψυκτήρια χαμηλής ατμοσφαιρικής πίεσης-υγρού βολβού:

Ειδικά προψυκτήρια κατάλληλα για την πρόψυξη στα φρέσκα φασολάκια που είναι ασυσκεύαστα αμέσως μετά τη συγκομιδή. Τα προψυκτήρια αυτά ελέγχουν τη σχετική υγρασία και δημιουργούν χαμηλή ατμοσφαιρική πίεση που έχει σαν αποτέλεσμα τη γρήγορη πτώση της θερμοκρασίας.

Μέσα στον ψυκτικό θάλαμο:

Η θερμοκρασία θα πρέπει να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη σε όλα τα σημεία του ψυκτικού θαλάμου και η ψύξη να επιτυγχάνεται με ψυχρό αέρα, ο οποίος να κινείται με χαμηλές ταχύτητες και με στρωτή ροή σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου.

Μέσα στον ψυκτικό θάλαμο:

Η σχετική υγρασία πρέπει να ελέγχεται συχνά και αποτελεσματικά με αισθητήρες τοποθετημένους με τέτοιο τρόπο, ώστε να καλύπτουν όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου. Αυτή μπορεί να επιτευχθεί είτε με τη χρήση υγραντήρων, είτε με την επιλογή αεροψυκτήρων με λειτουργία υπολογισμένη για μικρό εύρος διαφοράς θερμοκρασίας εισόδου – εξόδου (ΔT) του ψυκτικού μέσου του κυκλώματος ψύξης.

Σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας:

Συνίσταται η χρήση ειδικής σακούλας τροποποιημένης ατμόσφαιρας (Δημιουργεί αύξηση του χρόνου συντήρησης και διατηρεί την ποιότητα του προϊόντος).

**Αποσπάσματα κειμένων. Περισσότερα στο βιβλίο ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.**