



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

Ψυκτικός θάλαμος:

- 1) Οι καρποί της αρώνιας να τοποθετούνται σε συσκευασίες που αερίζονται πολύ καλά, ώστε ο ψυχρός αέρας να περνά μέσα από αυτούς και να επιτυγχάνει καλύτερη ψύξη. (Απαιτείται να δημιουργούνται κενά μεταξύ των παλετών).
- 2) Οι καρποί της αρώνιας να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο ώστε να μένει το κατάλληλο κενό κάτω από αυτούς. (Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται ομοιομορφία στη συγκέντρωση του διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) που είναι βαρύτερο των υπολοίπων αερίων και καταλαμβάνει τα χαμηλότερα τμήματα του ψυκτικού Θαλάμου). (Χρήση παλετοθέσεων, ραφιών, παλετών, κ.λπ.).
- 3) Για την καλύτερη διαχείριση του ψυχρού αέρα οι καρποί της αρώνιας να καταλαμβάνουν το χώρο ψύξης, φροντίζοντας να μένουν τα κατάλληλα κενά στην πλευρά των αεροψυκτήρων και στην απέναντι αυτών πλευρά.

Θερμοκρασία αποθήκευσης:

Προτείνεται θερμοκρασία αποθήκευσης στους 2°C.

Υψηλή υγρασία:

Επιλογή αεροψυκτήρα με χαμηλή διαφορά θερμοκρασίας (ΔΤ) εισόδου – εξόδου του ψυκτικού μέσου. Η αρώνια είναι αρκετά ευαίσθητη στην απώλεια νερού που αυτό οδηγεί σε ζάρωμα και απώλεια της στιλπνότητας του καρπού. Η διατήρηση της σχετικής υγρασίας από 90% έως 95% γύρω από το φρούτο και η αποθήκευση στη βέλτιστη θερμοκρασία είναι η ενδεδειγμένη λύση για την ελαχιστοποίηση αυτής της διαταραχής.

Χρονικό διάστημα αποθήκευσης:

Συνίσταται χρονικό διάστημα από 1 έως 3 μήνες.

Τροποποιημένη ατμόσφαιρα:

Προτείνεται η χρήση σακούλας τροποποιημένης ατμόσφαιρας.



Προετοιμασία - Διαχείριση της αρώνιας πριν και κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης σε Ψυκτικούς Θαλάμους (με λίγα λόγια).

Αποσπάσματα κειμένων. Περισσότερα στο βιβλίο ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.