



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

Προψυκτήρια χαμηλής ατμοσφαιρικής πίεσης - Υγρού Βολβού:

Ειδικά προψυκτήρια κατάλληλα για την πρόψυξη των λαχανικών 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.

Πρόψυξη σε κενό αέρα (Vacuum Cooling):

Στη μέθοδο πρόψυξης σε κενό, τα προϊόντα τοποθετούνται σε έναν ισχυρής κατασκευής αεροστεγή θάλαμο, στον οποίο υπάρχει η δυνατότητα να δημιουργηθεί υψηλό κενό με την αναρρόφηση του υπάρχοντος αέρα από ισχυρές αντλίες.

Δυναμική πρόψυξη σε προψυκτήρια υψηλής αναρροφητικής ικανότητας:

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

Ψυκτικός θάλαμος χαμηλού αερισμού συνεχούς ροής νερού:

Αποτελεί τον πλέον εξειδικευμένο ψυκτικό θάλαμο για προϊόντα με απαιτήσεις υψηλής υγρασίας και με κυκλοφορία αέρα μικρότερη από 25 ανακυκλοφορίες ανά ώρα σε σχέση με το συνολικό όγκο του θαλάμου. Η υψηλή υγρασία εξασφαλίζεται με νερό που παρέχεται σε συνεχή ροή..

Πρόψυξη σε ενισχυμένο ψυκτικό θάλαμο:

Η μέθοδος πρόψυξης με αερόψυξη σε ενισχυμένο ψυκτικό θάλαμο, αποτελεί ένα ευέλικτο σύστημα που δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί ο υπάρχων ψυκτικός θάλαμος συντήρησης και ο μηχανολογικός εξοπλισμός του για ελαφριά πρόψυξη και κατόπιν για συντήρηση. Η λύση αυτή είναι οικονομική διότι δεν προϋποθέτει ανεξάρτητο προψυκτήριο και χρησιμοποιείται εναλλακτικά αντί για τις υπόλοιπες μεθόδους πρόψυξης.

Αποσπάσματα κειμένων. Περισσότερα στο βιβλίο ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ



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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.