



Προετοιμασία - Διαχείριση των αρωματικών φυτών 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 αρωματικών φυτών που είναι ασυσκευάστα 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.

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 ασυσκευάστα αλλά και για συσκευασμένα προϊόντα.

Για την τοποθέτηση των προϊόντων μέσα στον Ψυκτικό Θάλαμο προτείνεται:

- 1) Τα προϊόντα να τοποθετούνται σε συσκευασίες που αερίζονται πολύ καλά, ώστε ο ψυχρός αέρας να περνά μέσα από αυτά και να επιτυγχάνεται καλύτερη ψύξη (απαιτείται να δημιουργούνται κενά από 5 έως 10 εκατοστά μεταξύ των παλετών).
- 2) Τα προϊόντα να καταλαμβάνουν το χώρο ψύξης, φροντίζοντας να μένουν τα κατάλληλα κενά στη θέση των αεροψυκτήρων και στην απέναντι αυτών πλευρά (για την καλύτερη διαχείριση του ψυχρού αέρα αφήστε κενό 30 εκατοστών).
- 3) Τα προϊόντα να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μένει το κατάλληλο κενό κάτω από αυτά (με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται ομοιομορφία στη συγκέντρωση του διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) και καλύτερη διαχείριση αυτού, επειδή είναι βαρύτερο των υπολοίπων αερίων και καταλαμβάνει τα χαμηλότερα τμήματα του ψυκτικού θαλάμου) (χρήση παλετοθέσεων, ραφιών, παλετών, κ.λπ.).
- 4) Τα προϊόντα να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε το επίπεδο της επάνω πλευράς των κιβωτίων αποθήκευσης (συνολικά) να μην εμφανίζει εξοχές ή εσοχές και έτσι να δημιουργείται ανομοιομορφία στη ροή του ψυχρού αέρα.
- 5) Να μένει κατάλληλο κενό μεταξύ οροφής και τελικού επιπέδου αποθήκευσης, για την αποφυγή δημιουργίας παγώματος στα προϊόντα. Το μέγιστο ύψος αποθήκευσης στους ψυκτικούς θαλάμους σας θα πρέπει να εξασφαλίζει κενό από την οροφή



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

μεγαλύτερο ή ίσο με το 10% του πλάτους του θαλάμου.

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

Ελεγχόμενη ατμόσφαιρα:

Η βέλτιστη σύσταση της ελεγχόμενης ατμόσφαιρας είναι 1% - 5% σε οξυγόνο (O_2) και 5% - 15% σε διοξείδιο του άνθρακα (CO_2). Η εφαρμογή της ελεγχόμενης ατμόσφαιρας επιφέρει μικρό όφελος στη χρονική διάρκεια της συντήρησης και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

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.**