



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

Δυναμική πρόψυξη:

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. Οι φράουλες έχουν υψηλό ρυθμό αναπνοής γι' αυτό υπόκεινται εύκολα σε αλλοίωση, είναι δηλαδή ένα από τα πιο ευπαθή φρούτα. Τα κυριότερα προβλήματα που αντιμετωπίζονται κατά τη συγκομιδή είναι η φυσική καταστροφή των καρπών και η μη επαρκής προστασία έναντι των υψηλών θερμοκρασιών. Η θερμοκρασία επηρεάζει τις βιολογικές και χημικές διεργασίες μέσα στον καρπό. Όταν η θερμοκρασία είναι αρκετά χαμηλή, οι αναπνευστικές διεργασίες στις φράουλες μειώνονται. Παράλληλα μειώνεται και η οξείδωση των υποστρωμάτων. Έτσι έχουμε επιβράδυνση της ωρίμανσης και κατά συνέπεια παράταση του χρόνου ζωής.

Θερμοκρασία αποθήκευσης:

Προτείνεται θερμοκρασία αποθήκευσης στους 0,5° έως 2° C.

Υψηλή υγρασία:

Επιλογή αεροψυκτήρα με χαμηλή διαφορά θερμοκρασίας εισόδου – εξόδου του ψυκτικού μέσου (ΔΤ).

Χρονικό διάστημα αποθήκευσης:

Συνίσταται χρονικό διάστημα από 5 έως 10 ημέρες.

Ελεγχόμενη ατμόσφαιρα:

Δεν προτείνεται γιατί οι φράουλες έχουν μικρό χρονικό διάστημα αποθήκευσης.

Όζον:

Συνίσταται η τοποθέτηση συσκευής και η παροχή της απαραίτητης ποσότητας όζοντος, για την καταπολέμηση του μικροβιακού φορτίου.

Αποσπάσματα κειμένων. Περισσότερα στο βιβλίο ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ



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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.