



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

## **Δυναμικά 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 αέρα, 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.

## **Hydrocooler - Υδρόψυξη:**

Προτείνεται η χρήση hydrocoolers αμέσως μετά τη συγκομιδή. Η υδρόψυξη με hydrocoolers συμβάλλει αφενός στη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής των προϊόντων και αφετέρου παρέχει την ευκαιρία για να απολυμανθούν με τα κατάλληλα απολυμαντικά καταπολεμώντας τα σπόρια των μυκήτων, που μπορεί να προκαλέσουν μόλυνση και φθορές κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης.

## **Ψυκτικός θάλαμος φυσικής ροής - Νεφελοποιημένης ατμόσφαιρας:**

Αποτελεί τον πλέον εξειδικευμένο ψυκτικό θάλαμο στον οποίο δημιουργείται φυσική ροή του ψυχρού αέρα που σε συνδυασμό με νεφελοποιητές ειδικού τύπου εξασφαλίζουν κατάλληλες συνθήκες σε προϊόντα υψηλής ευαισθησίας στις ταχύτητες του αέρα με απαιτήσεις μεγάλης σχετικής υγρασίας.

## **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.



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

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