



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

Ψυκτικός θάλαμος:

- 1) Τα γκότζι μπέρι να τοποθετούνται σε συσκευασίες που αερίζονται πολύ καλά, ώστε ο ψυχρός αέρας να περνά μέσα από αυτά και να επιτυγχάνει καλύτερη ψύξη.
- 2) Οι συσκευασίες των γκότζι μπέρι να καταλαμβάνουν το χώρο ψύξης, φροντίζοντας να μένουν τα κατάλληλα κενά στην πλευρά των αεροψυκτήρων και στην απέναντι αυτών πλευρά.
- 3) Οι συσκευασίες των γκότζι μπέρι να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μένει το κατάλληλο κενό κάτω από αυτές. (Χρήση παλετοθέσεων, ραφιών, παλετών, κ.λπ.).
- 4) Οι συσκευασίες των γκότζι μπέρι να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε το τελικό επίπεδο της επάνω πλευράς τους (συνολικά) να μην εμφανίζουν εξοχές ή εσοχές και έτσι να δημιουργείται ανομοιομορφία στη ροή του ψυχρού αέρα.

Θερμοκρασία αποθήκευσης:

Όσον αφορά την επίτευξη θερμοκρασίας συντήρησης πρέπει το εύρος της να είναι από 2° – 4°C και να γίνεται συχνός έλεγχος αυτής. Η θερμοκρασία θα πρέπει να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη σε όλα τα σημεία του ψυκτικού θαλάμου και η ψύξη των γκότζι μπέρι να επιτυγχάνεται με ψυχρό αέρα, ο οποίος να κινείται με μεσαίες ταχύτητες και με στρωτή ροή σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου. Όταν το προϊόν φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασίας συντήρησης, η ταχύτητα του αέρα μπορεί να μειωθεί και άλλο.

Υψηλή υγρασία:

Επιλογή αεροψυκτήρα με μικρό εύρος διαφοράς θερμοκρασίας (ΔΤ).

Χρονικό διάστημα:

Συνίσταται χρονικό διάστημα από 10 έως 20 ημέρες.

Όζον:

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



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

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