



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

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.

Δυναμική ψύξη:

Ελέγχει σε πολλαπλά σημεία τις συνθήκες απόλυτης και ιδανικής ρύθμισης των παραμέτρων συντήρησης σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου με πλήρη κάλυψη όλου του 24ώρου. Η δυναμική ψύξη εξασφαλίζει μεγαλύτερη διατηρησιμότητα με επιμήκυνση του χρόνου αποθήκευσης κατά 15% έως 20% του αναφερόμενου στα δεδομένα των πινάκων συντήρησης.

Ενισχυμένος ψυκτικός θάλαμος:

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.

Δυναμικός αποπρασινισμός:

Είναι η βελτιωμένη μέθοδος των είδη υπαρχόντων συστημάτων αποπρασινισμού. Βασίζεται στο συνεχή έλεγχο πολλαπλών σημείων στα προς αποπρασινισμό γλυκών πιπεριών και στους μηχανισμούς παροχής αιθυλενίου και διατήρησης της κατάλληλης θερμοκρασίας του θαλάμου (ψύξης - θέρμανσης) κατά τη διάρκεια του αποπρασινισμού

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.**