



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

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.

Για την τοποθέτηση των προϊόντων μέσα στον ψυκτικό θάλαμο προτείνεται:

- 1) Οι γλυκοπατάτες να τοποθετούνται σε συσκευασίες που αερίζονται πολύ καλά, ώστε ο ψυχρός αέρας να περνά μέσα από αυτές και να επιτυγχάνεται καλύτερη ψύξη. (Απαιτείται να δημιουργούνται κενά από 5 έως 10 εκατοστά μεταξύ των παλετών).
- 2) Οι γλυκοπατάτες 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) Οι γλυκοπατάτες να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μένει το κατάλληλο κενό κάτω από αυτές. (Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται ομοιομορφία στη συγκέντρωση του διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) και καλύτερη διαχείριση αυτού, επειδή είναι βαρύτερο των υπολοίπων αερίων και καταλαμβάνει τα χαμηλότερα τμήματα του ψυκτικού Θαλάμου.) (Χρήση παλετοθέσεων, ραφιών, παλετών, κ.λπ.).

Διαχείριση διοξειδίου του άνθρακα (CO_2):

Ειδική μελέτη και κατάλληλη τοποθέτηση μηχανισμού, για τη διαχείριση της συγκέντρωσης του παραγόμενου διοξειδίου του άνθρακα (CO_2).

Εξαερισμός:

Ειδική μελέτη και τοποθέτηση μηχανισμού εξαερισμού για την απομάκρυνση των προϊόντων της αναπνοής, ελεγχόμενο ψηφιακά.



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

Συγκομιδή:

Η συγκομιδή των γλυκοπατατών που προορίζονται για αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους, πρέπει να γίνεται στην πλήρη ωρίμανση. Η πλήρης ωρίμανση προσδιορίζεται με τη μέθοδο της κοπής εγκαρσίως του σώματος και του έλεγχου των εκκριμάτων της. Για να θεωρηθεί ώριμη μία κομμένη γλυκοπατάτα πρέπει το έκκριμά της να ξεραίνεται γρήγορα χωρίς να αλλάζει χρώμα.

Μεθωρίμανση:

Μετά τη συγκομιδή οι γλυκοπατάτες πρέπει να υποβάλλονται σε διαδικασία θεραπείας των πληγών της επιδερμίδας, που δημιουργήθηκαν κατά τη διάρκεια της συγκομιδής τους, αλλά και σε σκλήρυνση της επιδερμίδας, η οποία κατά τη συγκομιδή είναι λεπτή και τραυματίζεται πολύ εύκολα. Η διαδικασία σκλήρυνσης, (φελλοποίηση), επιτυγχάνεται σε ειδικούς θάλαμους, οι οποίοι διαθέτουν τον κατάλληλο εξοπλισμό θέρμανσης ή ψύξης ανάλογα με τις τοπικές κλιματολογικές συνθήκες. Η θεραπεία αυτή είναι απαραίτητη γιατί η επιδερμίδα της γλυκοπατάτας καταστρέφεται εύκολα κατά τη διάρκεια της συγκομιδής. Τα τραύματα δημιουργούν άσχημη εμφάνιση, υψηλά ποσοστά απώλειας ύδατος, και αυξημένη ευαισθησία στην αποσύνθεση. Η διαδικασία αυτή (μεθωρίμανση) διαρκεί από 4 έως 7 ημέρες σε θερμοκρασία 28° – 30° C και με σχετική υγρασία 85% έως 90%. Κατά τη διάρκεια της θεραπείας εφαρμόζεται συστηματικός εξαερισμός ανανεώνοντας τον αέρα και απομακρύνοντας το παραγόμενο διοξείδιο του άνθρακα. Η μεθωρίμανση βοηθά στην επούλωση των τραυμάτων και στη δημιουργία φελλώδους επιδερμίδας κάτω από τις τραυματισμένες περιοχές που εμποδίζει την είσοδο μικροοργανισμών και τις απώλειες υγρασίας από τις τομές που δημιουργούνται κατά τη συγκομιδή και τις μεταφορές.

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