



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

### **Ψυκτικοί θάλαμοι:**

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

### **Θερμοκρασία αποθήκευσης:**

Προτείνεται θερμοκρασία αποθήκευσης στους  $10^{\circ}$  -  $15^{\circ}$  C και ο συχνός έλεγχος αυτής. Βασική προϋπόθεση είναι η επίτευξη της θερμοκρασίας να είναι ομοιόμορφα κατανομημένη σε όλα τα σημεία του ψυκτικού θαλάμου η δεν ψύξη των καρπουζιών να επιτυγχάνεται με αέρα ψύξης, ο οποίος να κινείται σε μεσαίες ταχύτητες.

### **Σχετική υγρασία:**

Η σχετική υγρασία στην αποθήκευση των καρπουζιών πρέπει να έχει εύρος από 85%-90% και να ελέγχεται συχνά και αποτελεσματικά με αισθητήρες σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου.

### **Εξαερισμός:**

Ειδική μελέτη και τοποθέτηση μηχανισμού εξαερισμού του θαλάμου, ελεγχόμενο ψηφιακά.

### **Χρονικό διάστημα:**

Συνίσταται χρονικό διάστημα από 2 έως 3 εβδομάδες.

### **Ελεγχόμενη ατμόσφαιρα:**

Δεν προτείνεται. Είναι ασύμφορος για μικρές παραγωγές. Έχει λίγα οφέλη σε σχέση με το



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

συνολικό χρόνο αποθήκευσης.

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