



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

Hydrocooler-Υδρόψυξη:

Προτείνεται η χρήση hydrocoolers αμέσως μετά τη συγκομιδή των κερασιών. Η υδρόψυξη με hydrocoolers συμβάλλει αφενός στη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής των κερασιών 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.

Δυναμική πρόψυξη:

Βασίζεται στη συνεχή εμπορεία με παράλληλη διαχείριση πολλαπλών σημείων τόσο στα αποθηκευμένα προϊόντα όσο και στους μηχανισμούς ψύξης. Ένα προκαθορισμένο σύνολο αυτοματοποιημένων ενεργειών διατηρεί τις ιδανικές συνθήκες σε όλο τον όγκο της προψυχόμενης παλέτας. Τα δυναμικά προψυκτήρια σε σχέση με τα συμβατικά εξασφαλίζουν ταχύτερη πρόψυξη μέχρι την καρδιά του προϊόντος, εξασφαλίζοντας τη διατήρηση της ποιότητας με τη χαμηλότερη δυνατή απώλεια βάρους.

Ψυκτικοί θάλαμοι:

- 1) Τα κεράσια να τοποθετούνται σε συσκευασίες που αερίζονται πολύ καλά, ώστε ο ψυχρός αέρας να περνά μέσα από αυτά και να επιτυγχάνει καλύτερη ψύξη.
- 2) Τα κεράσια να καταλαμβάνουν το χώρο ψύξης, φροντίζοντας να μένουν τα κατάλληλα κενά στην πλευρά των αεροψυκτήρων και στην απέναντι αυτών πλευρά.
- 3) Τα κεράσια να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο ώστε να μένει το κατάλληλο κενό κάτω από αυτά. (Χρήση παλετοθέσεων, ραφιών, παλετών, κ.λπ.).
- 4) Τα κεράσια να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε το επίπεδο της επάνω πλευράς των κιβωτίων αποθήκευσης (συνολικά) να μην εμφανίζει εξοχές ή εσοχές και έτσι να δημιουργείται ανομοιομορφία στη ροή του ψυχρού αέρα.
- 5) Να μένει κατάλληλο κενό μεταξύ οροφής και τελικού επιπέδου αποθήκευσης.
- 6) Να μην αποθηκεύετε μολυσμένα προϊόντα στον ίδιο χώρο με συσκευασμένα υγιή.



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

Υψηλή υγρασία:

Επιλογή αεροψυκτήρα με χαμηλή διαφορά θερμοκρασίας εισόδου – εξόδου του ψυκτικού μέσου (ΔΤ).

Χρονικό διάστημα αποθήκευσης:

Συνίσταται χρονικό διάστημα από 10 έως 30 ημέρες.

Ελεγχόμενη ατμόσφαιρα:

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

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