



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

Δυναμικά προψυκτήρια χαμηλής ατμοσφαιρικής πίεσης – υγρού βολβού:

Ειδικά προψυκτήρια κατάλληλα για την πρόψυξη των λαχανικών που είναι ασυσκεύαστα αμέσως μετά τη συγκομιδή. Τα προψυκτήρια αυτά ελέγχουν τη σχετική υγρασία και δημιουργούν χαμηλή ατμοσφαιρική πίεση που έχει σαν αποτέλεσμα τη γρήγορη πτώση της θερμοκρασίας.

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.

Πρόψυξη σε κενό αέρα (Vacuum Cooling):

Στη μέθοδο πρόψυξης σε κενό αέρα, τα προϊόντα τοποθετούνται σε έναν ισχυρής κατασκευής αεροστεγή θάλαμο, στον οποίο υπάρχει η δυνατότητα να δημιουργηθεί υψηλό κενό με την αναρρόφηση του υπάρχοντος αέρα από ισχυρές αντλίες.

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.

Ελεγχόμενη ατμόσφαιρα:

Η βέλτιστη σύσταση είναι: Οξυγόνο (O_2) 1% έως 2% και διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) 2% έως 6% η οποία παρέτεινε τη χρονική διάρκεια αποθήκευσης.

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



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