



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

Για την τοποθέτηση των προϊόντων μέσα στον Ψυκτικό Θάλαμο προτείνεται:

- 1) Τα προϊόντα να τοποθετούνται σε συσκευασίες που αερίζονται πολύ καλά, ώστε ο ψυχρός αέρας να περνά μέσα από αυτά και να επιτυγχάνεται καλύτερη ψύξη (απαιτείται να δημιουργούνται κενά από 5 έως 10 εκατοστά μεταξύ των παλετών).
- 2) Τα προϊόντα 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) Τα προϊόντα να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μένει το κατάλληλο κενό κάτω από αυτά (με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται ομοιομορφία στη συγκέντρωση του διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) και καλύτερη διαχείριση αυτού, επειδή είναι βαρύτερο των υπολοίπων αερίων και καταλαμβάνει τα χαμηλότερα τμήματα του ψυκτικού θαλάμου) (χρήση παλετοθέσεων, ραφιών, παλετών, κ.λπ.).
- 4) Τα προϊόντα 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, για την αποφυγή δημιουργίας παγώματος στα προϊόντα. Το μέγιστο ύψος αποθήκευσης στους ψυκτικούς θαλάμους θα πρέπει να εξασφαλίζει κενό από την οροφή μεγαλύτερο ή ίσο με το 10% του πλάτους του θαλάμου.
- 6) Να μην αποθηκεύονται μολυσμένα προϊόντα στον ίδιο χώρο με συσκευασμένα υγιή.

Ανακύκλωση Αέρος:

Ειδική μελέτη και τοποθέτηση μηχανισμού ανακύκλωσης του αερισμού του θαλάμου ελεγχόμενο ψηφιακά για πλήρη κάλυψη όλου του 24ώρου.



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

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