



Προετοιμασία – Διαχείριση των μήλων 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. Οι ψυκτικοί θάλαμοι με δυναμική ψύξη σε σχέση με τους ψυκτικούς θαλάμους που λειτουργούν με τη συμβατική μέθοδο παρέχουν μεγαλύτερη και ποιοτικότερη συντηρησιμότητα των προϊόντων.

Θερμοκρασία αποθήκευσης:

Προτείνεται θερμοκρασία αποθήκευσης στους ψυκτικούς θαλάμους $-0,5^{\circ}$ έως 0° C

Υψηλή υγρασία:

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

Χρονικό διάστημα αποθήκευσης:

Συνίσταται χρονικό διάστημα από 3 έως 6 μήνες. (Για αποθήκευση εκτός ελεγχόμενης ατμόσφαιρας).

Εξαερισμός:

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

Ανακυκλοφορία αέρος:

Ειδική μελέτη και τοποθέτηση στοιχείων ψύξης με ανεμιστήρες τύπου inverter ελεγχόμενους ψηφιακά για πλήρη κάλυψη όλου του 24ώρου.

Απομάκρυνση αιθυλενίου:

Προτείνεται η χρήση καυστήρα αιθυλενίου ή συσκευή απορρόφησης αιθυλενίου.

Δυναμικά ελεγχόμενη ατμόσφαιρα:

Προτείνεται. Επεκτείνεται ο χρόνος αποθήκευσης επιπλέον έως και 4 μήνες. π.χ. η



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

ποικιλία Golden delicious με προτεινόμενη σύσταση αερίων (1,0 - 1,3% σε O₂ και 2,5 - 3,0% σε CO₂) επεκτάθηκε ο χρόνος συντήρησης στις 300 ημέρες.

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