



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

Θερμοκρασία αποθήκευσης:

Προτείνεται θερμοκρασία αποθήκευσης στους 13° – 14° C

Υψηλή υγρασία:

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

Χρονικό διάστημα αποθήκευσης:

Συνίσταται χρονικό διάστημα από 1 έως 4 εβδομάδες.

Ανακύκλωση αέρος:

Ειδική μελέτη τοποθέτησης μηχανισμού ανακύκλωσης και εξαερισμού θαλάμου ελεγχόμενο ψηφιακά.

Έλεγχος στεγανότητας ψυκτικών θαλάμων και αποπρασινιστήριων:

Η στεγανότητα των θαλάμων να ελέγχεται σχολαστικά από ειδικές θερμοκάμερες υπέρυθρης ακτινοβολίας νέας τεχνολογίας τουλάχιστον μια φορά το έτος.

Δυναμικά αποπρασινιστήρια - ωριμαντήρια:

Βασίζονται στο συνεχή έλεγχο πολλαπλών σημείων στα προς αποπρασινισμό-ωρίμανση προϊόντα, στους μηχανισμούς παροχής αιθυλενίου και στη διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας του θαλάμου (ψύξη – θέρμανση) κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.

Θάλαμοι αποπρασινισμού - ωρίμανσης:

Στους θάλαμους αποπρασινισμού-ωρίμανσης κατά τη διάρκεια της μελέτης και κατασκευή τους, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η διάταξη και ο τρόπος τοποθέτησης των κιβωτίων με τις μπανάνες. Ο αέρας πρέπει να αναγκάζεται να περνά ανάμεσα από αυτές. Επίσης πρέπει να προβλέπονται ειδικές διατάξεις που να μπορούν να ρυθμίζουν την κίνηση του αέρα για να αποπρασινίζονται οι μπανάνες σε όλο τον όγκο της παλέτας. Οι θάλαμοι αποπρασινισμού πρέπει να διαθέτουν σύστημα αυτόματου εξαερισμού, ώστε να απομακρύνουν το παραγόμενο CO₂ και να το



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

διατηρούν κάτω από το ποσοστό του 1% (10.000 ppm), γιατί πάνω από το όριο αυτό εμποδίζεται η ωρίμανση.

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