



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

## **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. Χρησιμοποιούνται για ασυσκευάστα αλλά και για συσκευασμένα προϊόντα.

## **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.

## **Ενισχυμένος ψυκτικός θάλαμος:**

Αποτελεί ένα ευέλικτο σύστημα που δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί ο υπάρχων ψυκτικός θάλαμος συντήρησης και ο μηχανολογικός εξοπλισμός του για ελαφριά πρόψυξη και κατόπιν για συντήρηση.

## **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 (CO<sub>2</sub>) και καλύτερη διαχείριση αυτού, επειδή είναι βαρύτερο των υπολοίπων αερίων και καταλαμβάνει τα χαμηλότερα τμήματα του ψυκτικού θαλάμου) (χρήση παλετοθέσεων, ραφιών, παλετών, κ.λπ.).



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

- 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.

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