



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

Θερμοκρασία αποθήκευσης:

Προτείνεται θερμοκρασία αποθήκευσης στους 0° C. Η θερμοκρασία θα πρέπει να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη σε όλα τα σημεία του ψυκτικού θαλάμου και η ψύξη των μύρτιλων να επιτυγχάνεται με ψυχρό αέρα, ο οποίος να κινείται με κανονικές ταχύτητες και με στρωτή ροή σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου

Υψηλή υγρασία:

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

Χρονικό διάστημα αποθήκευσης:

Συνίσταται χρονικό διάστημα από 1 έως 2 εβδομάδες.

Ελεγχόμενη ατμόσφαιρα:

Δεν προτείνεται. Είναι ασύμφορος για μικρές παραγωγές. Έχει λίγα οφέλη σε σχέση με το συνολικό χρόνο αποθήκευσης.

Όζον:

Συνίσταται η τοποθέτηση συσκευής και η παροχή της απαραίτητης ποσότητας όζοντος, για την καταπολέμηση του μικροβιακού φορτίου.

Απομάκρυνση αιθυλενίου:

Προτείνεται η χρήση καυστήρα αιθυλενίου ή συσκευή απορρόφησης αιθυλενίου.

Εξαερισμός:

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

Ψυκτικός θάλαμος:

Τα μύρτιλα (blueberries) να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε το επίπεδο της επάνω πλευράς των κιβωτίων αποθήκευσης (συνολικά) να μην εμφανίζει εξοχές ή



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

εσοχές και έτσι να δημιουργείται ανομοιομορφία στη ροή του ψυχρού αέρα. Τα μύρτιλα (blueberries) να τοποθετούνται σε συσκευασίες που αερίζονται πολύ καλά, ώστε ο ψυχρός αέρας να περνά ανάμεσα και να επιτυγχάνει καλύτερη ψύξη.

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