



Προετοιμασία - Διαχείριση των πατάτων 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. Η δυναμική ψύξη εξασφαλίζει ποιοτικότερα προϊόντα και μεγαλύτερη διατηρησιμότητα με επιμήκυνση του χρόνου αποθήκευσης κατά 15% έως 20% του αναφερόμενου στα δεδομένα των πινάκων συντήρησης.

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.

Μεθωρίμανση:

Εάν οι πατάτες δεν έχουν στεγνώσει καλά και ο φλοιός τους δεν έχει φελλοποιηθεί ικανοποιητικά ή φέρουν κακώσεις, είναι αναγκαία η έκθεσή τους για 1 - 2



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

εβδομάδες σε θερμοκρασία περίπου 15° - 18°C και σε σχετική υγρασία 85%-90%. Με αυτό τον τρόπο επουλώνονται τα τραύματα και φελλοποιείται καλύτερα ο φλοιός. Καλά φελλοποιημένες πατάτες εξατμίζουν λιγότερο νερό κατά τη διάρκεια της παρατεταμένης αποθήκευσης, ενώ ο ρυθμός αναπνοής μειώνεται και οι κόνδυλοι είναι καλύτερα προστατευμένοι από μολύνσεις μικροοργανισμών. (Τα βακτήρια που προκαλούν την ασθένεια της «μαλακής σήψης» εισέρχονται στους κόνδυλους μόνον όταν αυτοί καλύπτονται από λεπτή στρώση νερού και δεν είναι καλά φελλοποιημένοι).

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