



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

Θερμοκρασία αποθήκευσης:

Προτείνεται θερμοκρασία αποθήκευσης στους 2°- 4° C

Υψηλή υγρασία:

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

Αποπρασινισμός:

Αποπρασινίζετε την κατάλληλη ποσότητα πορτοκαλιών, ανάλογα με τον όγκο του ωριμαντήριου.

Δυναμικός αποπρασινισμός:

Είναι η βελτιωμένη μέθοδος των είδη υπαρχόντων συστημάτων αποπρασινισμού. Βασίζεται στο συνεχή έλεγχο πολλαπλών σημείων στα προς αποπρασινισμό πορτοκάλια και στους μηχανισμούς παροχής αιθυλενίου και διατήρησης της κατάλληλης θερμοκρασίας του θαλάμου (ψύξης – θέρμανσης) κατά τη διάρκεια του αποπρασινισμού. Οι παλέτες με τα πορτοκάλια πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο ώστε να έχει διαμορφωθεί περιφερειακά τους κατάλληλο κενό που να επιτρέπει την κυκλοφορία του αέρα σε όλο τον όγκο των παλετών. Η χρονική διάρκεια της διαδικασίας αποπρασινισμού εξαρτάται από το αρχικό και το τελικό χρώμα που επιθυμούμε να επιτύχουμε.

Χρονικό διάστημα αποθήκευσης:

Συνίσταται χρονικό διάστημα από 2 έως 4 μήνες.

Όζον:

Τοποθέτηση συσκευής με παροχή της απαραίτητης ποσότητας όζοντος, για την καταπολέμηση του μικροβιακού φορτίου.

Εξαερισμός:

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



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

Ελεγχόμενη ατμόσφαιρα:

Δεν προτείνεται. Έχει λίγα οφέλη σε σχέση με το συνολικό χρόνο αποθήκευσης.

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