



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

Δυναμική πρόψυξη:

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.

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. Οι ψυκτικοί θάλαμοι με δυναμική ψύξη σε σχέση με τους ψυκτικούς θαλάμους που λειτουργούν με τη συμβατική μέθοδο παρέχουν μεγαλύτερη και ποιοτικότερη συντηρησιμότητα των σμέουρων (raspberries).

Θερμοκρασία αποθήκευσης:

Προτείνεται θερμοκρασία αποθήκευσης στους 0° C.

Υψηλή υγρασία:

Τοποθέτηση υγραντήρων με τη δυνατότητα της απόλυτης ρύθμισης στην υψηλότερη επιθυμητή υγρασία ή επιλογή αεροψυκτήρα με λειτουργία σε μικρό εύρος διαφοράς θερμοκρασίας (ΔΤ). Τα σμέουρα (raspberries) είναι αρκετά ευαίσθητα στην απώλεια νερού που τα οδηγεί στο ζάρωμα της επιφανείας και στην απώλεια της στιλπνότητάς τους.

Χρονικό διάστημα αποθήκευσης:

Συνίσταται χρονικό διάστημα από 2 έως 5 ημέρες.

Όζον:

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

Ελεγχόμενη ατμόσφαιρα:

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



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

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