



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

Δυναμική πρόψυξη:

Βασίζεται στη συνεχή εποπτεία με παράλληλη διαχείριση πολλαπλών σημείων τόσο στα αποθηκευμένα προϊόντα όσο και στους μηχανισμούς ψύξης. Ένα προκαθορισμένο σύνολο αυτοματοποιημένων ενεργειών διατηρεί τις ιδανικές συνθήκες σε όλο τον όγκο της προψυχόμενης παλέτας. Τα δυναμικά προψυκτήρια σε σχέση με τα συμβατικά εξασφαλίζουν ταχύτερη πρόψυξη μέχρι την καρδιά του προϊόντος, εξασφαλίζοντας τη διατήρηση της ποιότητας με τη χαμηλότερη δυνατή απώλεια βάρους.

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 προϊόντων.

Ψυκτικός θάλαμος:

Για την καλύτερη ομοιομορφία της θερμοκρασίας σε όλο τον όγκο του αποθηκευμένου προϊόντος και για την αποφυγή της δημιουργίας θερμοκρασίας παγώματος, βοηθά η δημιουργία κενών 5 έως 10 εκατοστών μεταξύ των παλετών αποθήκευσης διαμορφωμένα παράλληλα με την κίνηση του ψυχρού αέρα. Η δημιουργία των πιο πάνω περιγραφόμενων κενών κατά την τοποθέτηση των παλετών είναι αναγκαία επίσης για την απομάκρυνση της ελάχιστης δημιουργούμενης ποσότητας αιθυλενίου που έτσι παρασύρεται πολύ πιο εύκολα μέσω αυτών, πριν επηρεάσει τα υπόλοιπα βερίκοκα.

Τα βερίκοκα 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) που είναι βαρύτερο των υπολοίπων αερίων και καταλαμβάνει τα χαμηλότερα τμήματα του ψυκτικού Θαλάμου. (Χρήση παλετοθέσεων, ραφιών, παλετών, κ.λπ.). Για την επιτυχημένη αποθήκευση των βερίκοκων προσδιορίστε τον κατάλληλο χρόνο συγκομιδής τηρώντας τους δείκτες ωριμότητας.



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

Όζον:

Συνίσταται η τοποθέτηση συσκευής και η παροχή της απαραίτητης ποσότητας όζοντος, για την καταπολέμηση του μικροβιακού φορτίου. Η χρήση συσκευής όζοντος, εκτός από τη μείωση του αιθυλενίου εξουδετερώνει αερομεταφερόμενους παθογόνους μικροοργανισμούς και βακτήρια, των οποίων η δράση είναι ζημιογόνος στη «ζωή» των προϊόντων.

Απομάκρυνση αιθυλενίου:

Προτείνεται η χρήση καυστήρα αιθυλενίου ή συσκευής απορρόφησης αιθυλενίου. Εξαερισμός: Ειδική μελέτη και τοποθέτηση μηχανισμού εξαερισμού για την απομάκρυνση των προϊόντων της αναπνοής των βερίκοκων, ελεγχόμενο ψηφιακά.

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