



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

Δυναμικά προψυκτήρια χαμηλής ατμοσφαιρικής πίεσης- Υγρού βολβού:

Ειδικά προψυκτήρια κατάλληλα για την πρόψυξη των λαχανικών που είναι ασυσκεύαστα αμέσως μετά τη συγκομιδή. Τα προψυκτήρια αυτά ελέγχουν τη σχετική υγρασία και δημιουργούν χαμηλή ατμοσφαιρική πίεση που έχει σαν αποτέλεσμα τη γρήγορη πτώση της θερμοκρασίας.

Ψυκτικός θάλαμος φυσικής ροής - Νεφελοποιημένης ατμόσφαιρας:

Αποτελεί τον πλέον εξειδικευμένο ψυκτικό θάλαμο στον οποίο δημιουργείται φυσική ροή του ψυχρού αέρα που σε συνδυασμό με νεφελοποιητές ειδικού τύπου εξασφαλίζουν κατάλληλες συνθήκες σε προϊόντα υψηλής ευαισθησίας στις ταχύτητες του αέρα με απαιτήσεις μεγάλης σχετικής υγρασίας.

Ψυκτικός θάλαμος χαμηλού αερισμού συνεχούς ροής νερού:

Αποτελεί τον πλέον εξειδικευμένο ψυκτικό θάλαμο για προϊόντα με απαιτήσεις υψηλής υγρασίας και με κυκλοφορία αέρα μικρότερη από 25 ανακυκλοφορίες ανά ώρα σε σχέση με το συνολικό όγκο του θαλάμου. Η υψηλή υγρασία εξασφαλίζεται με νερό που παρέχεται σε συνεχή ροή..

Απομάκρυνση αιθυλενίου:

Προτείνεται η χρήση συσκευής απορρόφησης αιθυλενίου.

Όζον:

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

Σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας:

Συνίσταται η χρήση ειδικής σακούλας τροποποιημένης ατμόσφαιρας (Δημιουργεί αύξηση του χρόνου συντήρησης και διατηρεί την ποιότητα του προϊόντος).



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

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