



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

Υψηλή υγρασία:

Επιλογή αεροψυκτήρα με μικρό εύρος διαφοράς θερμοκρασίας (ΔT).

Δυναμικός αποπρασινισμός:

Είναι η βελτιωμένη μέθοδος των είδη υπαρχόντων συστημάτων αποπρασινισμού. Βασίζεται στο συνεχή έλεγχο πολλαπλών σημείων στα προς αποπρασινισμό γκρέιπφρουτ και στους μηχανισμούς παροχής αιθυλενίου και διατήρησης της κατάλληλης θερμοκρασίας του θαλάμου (ψύξης – θέρμανσης) κατά τη διάρκεια του αποπρασινισμού.

Αποπρασινισμός:

Αποπρασινίζετε την κατάλληλη ποσότητα γκρέιπφρουτ, ανάλογα με τον όγκο του αποπρασινιστηρίου. Η ποσότητα των προς αποπρασινισμό γκρέιπφρουτ μέσα στο θάλαμο αποπρασινισμού πρέπει να καταλαμβάνουν από το 1/3 έως τα 2/4 του συνολικού όγκου του θαλάμου. Ο θάλαμος αποπρασινισμού πρέπει να έχει χωρητικότητα από 60 κυβικά μέτρα και περισσότερο, αλλά όχι λιγότερο από 30 κυβικά μέτρα.

Εξαερισμός στον αποπρασινισμό:

Την πρώτη ημέρα κάθε προγράμματος δεν γίνεται εξαερισμός. Στο τέλος της πρώτης ημέρας γίνεται πλήρης εξαερισμός του αποπρασινιστηρίου και κατόπιν τις υπόλοιπες μέρες ο εξαερισμός του θαλάμου γίνεται με πλήρη ανανέωση του αέρα κάθε 6 ώρες με σκοπό την απομάκρυνση του διοξειδίου του άνθρακα (CO_2). Το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) αφενός αναστέλλει τη δράση του αιθυλενίου και αφετέρου η υπερβολική συγκέντρωσή του μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα κυρίως γύρω από τον ποδίσκο των προϊόντων.

Ελεγχόμενη ατμόσφαιρα:

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

Όζον:

Τοποθέτηση συσκευής με παροχή της απαραίτητης ποσότητας όζοντος, για την



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

καταπολέμηση του μικροβιακού φορτίου.

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