



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

Ψυκτικοί θάλαμοι:

- 1) Οι καρποί του ιπποφαούς να τοποθετούνται σε συσκευασίες που αερίζονται πολύ καλά, ώστε ο ψυχρός αέρας να περνά μέσα από αυτά και να επιτυγχάνει καλύτερη ψύξη.
- 2) Οι καρποί του ιπποφαούς να καταλαμβάνουν το χώρο ψύξης, φροντίζοντας να μένουν τα κατάλληλα κενά στην πλευρά των αεροψυκτήρων και στην απέναντι αυτών πλευρά.
- 3) Οι καρποί του ιπποφαούς να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μένει το κατάλληλο κενό κάτω από αυτούς. (Χρήση παλετοθέσεων, ραφιών, παλετών, κ.λπ.).
- 4) Οι καρποί του ιπποφαούς να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε το επίπεδο της επάνω πλευράς των κιβωτίων αποθήκευσής τους (συνολικά) να μην εμφανίζει εξοχές ή εσοχές και έτσι να δημιουργείται ανομοιομορφία στη ροή του ψυχρού αέρα.
- 5) Να μένει κατάλληλο κενό μεταξύ οροφής και τελικού επιπέδου αποθήκευσης.
- 6) Να μην αποθηκεύονται μολυσμένα προϊόντα στον ίδιο χώρο με συσκευασμένα υγιή.

Θερμοκρασία αποθήκευσης:

Όσον αφορά την επίτευξη θερμοκρασίας συντήρησης πρέπει το εύρος της να είναι από 4ο – 6οC και να γίνεται συχνός έλεγχος αυτής. Η θερμοκρασία στους ψυκτικούς θαλάμους θα πρέπει να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη σε όλα τα σημεία του ψυκτικού θαλάμου και η ψύξη του ιπποφαούς να επιτυγχάνεται με ψυχρό αέρα, ο οποίος να κινείται με μεσαίες ταχύτητες και με στρωτή ροή σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου. Όταν το προϊόν φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η ταχύτητα του αέρα μπορεί να μειωθεί και άλλο.

Υψηλή υγρασία:

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



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

Χρονικό διάστημα:

Συνίσταται χρονικό διάστημα 2 εβδομάδες.

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