



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

Θερμοκρασία αποθήκευσης:

Προτείνεται θερμοκρασία αποθήκευσης στους 3° – 6° C

Υψηλή υγρασία:

Επιλογή αεροψυκτήρα με λειτουργία σε μικρό εύρος διαφοράς θερμοκρασίας (ΔΤ).

Χρονικό διάστημα αποθήκευσης:

Συνίσταται χρονικό διάστημα από 1 έως 3 μήνες.

Ψυκτικός θάλαμος:

Οι καρποί του οξύκοκκου (Cranberry) να τοποθετούνται σε συσκευασίες που αερίζονται πολύ καλά, ώστε ο ψυχρός αέρας να περνά μέσα από αυτούς και να επιτυγχάνει καλύτερη ψύξη.

Οι καρποί του οξύκοκκου (Cranberry) να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μένει το κατάλληλο κενό κάτω από αυτούς. (Χρήση παλετοθέσεων, ραφιών, παλετών, κλπ).

Ελεγχόμενη ατμόσφαιρα:

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

Όζον:

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

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