



Πρόψυξη στις φράουλες και δυναμικά προψυκτήρια προσαγωγής

Η **πρόψυξη** στις **φράουλες** έχει αναγνωρισθεί από όλους τους διακινητές αυτής, ότι εξασφαλίζει την εμπορική επιτυχία της.

Οι φράουλες έχουν *υψηλό ρυθμό αναπνοής* γι' αυτό υπόκεινται εύκολα σε αλλοίωση, είναι δηλαδή ένα από τα πιο ευπαθή φρούτα.

Η θερμοκρασία είναι ο βασικός παράγοντας που επηρεάζει τις βιολογικές και χημικές διεργασίες μέσα στον καρπό.

Όταν η θερμοκρασία είναι αρκετά χαμηλή, οι αναπνευστικές διεργασίες του καρπού μειώνονται. Παράλληλα μειώνεται και η οξείδωση των υποστρωμάτων.

Έτσι έχουμε επιβράδυνση της ωρίμανσης και κατά συνέπεια παράταση του χρόνου ζωής.

Η άμεση **πρόψυξη στους 2° C** και η αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους στους **0° C**, είναι ο καλύτερος τρόπος αντιμετώπισης των παρουσιαζόμενων προβλημάτων κατά τη μετασυλλεκτική περίοδο.



Προψυκτήριο προσαγωγής ψυχρού αέρα για φράουλες.

Τα είδη προψυκτηρίων που εφαρμόζονται στις φράουλες

Τα προψυκτήρια αναρρόφησης που λόγω των ιδιοτήτων τους βρίσκουν εφαρμογή στις συσκευασμένες φράουλες

Τα προψυκτήρια προσαγωγής που βρίσκουν εφαρμογή στις ασυσκευάστες φράουλες.

Για την αποδοτικότερη πρόψυξη στα προψυκτήρια προσαγωγής ψυχρού αέρα πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα και να διασφαλίζονται τα παρακάτω:

- Η πρόψυξη πρέπει να γίνεται σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά τη συγκομιδή σε θερμοκρασία 20 C μετρημένη στη σάρκα του καρπού.
- Οι παλέτες να είναι τοποθετημένες σε δύο σειρές, οι οποίες μεταξύ τους να δημιουργούν κενό υπό μορφή διαδρόμου.
- Από το διάδρομο αυτό προσάγεται ο αέρας, ο οποίος διέρχεται μέσα από τις φράουλες και τους αφαιρεί τόσο την αισθητή θερμότητα όσο και την δημιουργούμενη θερμότητα λόγω της διαδικασίας της αναπνοής.



Πρόψυξη στις φράουλες και δυναμικά προψυκτήρια προσαγωγής

- Τα κινητά καλύμματα κατεύθυνσης της ροής (λωρίδες PVC) βρίσκονται δεξιά και αριστερά σε κάθε σειρά παλετών αντίστοιχα και χρησιμεύουν για να εμποδίσουν τον ψυχρό αέρα να περάσει παρακάμπτοντας τις παλέτες.
- Οι οπές αερισμού των κιβωτίων με τις φράουλες να είναι σχεδιασμένες με τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνουν τη ροή των απαιτούμενων ποσοτήτων ψυχρού αέρα.
- Οι οπές αερισμού των κιβωτίων να βρίσκονται σε ευθείες γραμμές, χωρίς να επικαλύπτει η μία την άλλη, ώστε ο αέρας να ρέει μέσα από τις στοίβες των κιβωτίων και γύρω από τον καρπό με ευκολία, αφαιρώντας τη θερμότητα από τις φράουλες. Σε αντίθετη περίπτωση η ψύξη θα είναι αργή και αναποτελεσματική.
- Κατά την τοποθέτηση των παλετών πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα περιορισμού της μεταξύ τους απόστασης, αναγκάζοντας τον ψυχρό αέρα να κινείται μέσα από τα προϊόντα.

Η απόλυτη επιτυχία στην πρόψυξη επιτυγχάνεται στα **δυναμικά προψυκτήρια με προσαγωγή ψυχρού αέρα** που αποτελούν την ιδανική διαδικασία πρόψυξης για τις φράουλες που δεν έχουν συσκευασθεί και έχουν ευαίσθητο εξωτερικό περίβλημα.

Προψυκτήρια προσαγωγής:

Στα προψυκτήρια προσαγωγής, ο ψυχρός αέρας προσαγάγεται από τους αεροψυκτήρες στο σχηματιζόμενο διάδρομο μεταξύ των παλετών.

Ακολούθως, ο αέρας, αφού περάσει ανάμεσα από τις φράουλες και αφαιρέσει το αισθητό αλλά και το λόγω αναπνοής θερμικό φορτίο, αναρροφάται από την εξωτερική πλευρά των παλετών και μέσω ειδικής διαμόρφωσης οδηγείται στην εισαγωγή των αεροψυκτήρων, όπου εκεί απορρίπτεται το θερμικό του φορτίο.

Τα προψυκτήρια προσαγωγής προτείνονται ως τα πιο **ιδανικά προψυκτήρια για ευαίσθητα προϊόντα**.



[Περισσότερα στο βιβλίο: ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ](#)