



Συγκομιδή

Η συγκομιδή των ροδάκινων και των νεκταρινιών αρχίζει από τα τέλη Μαΐου και ολοκληρώνεται στα τέλη Σεπτεμβρίου.

Οι θερμοκρασίες του περιβάλλοντος σε αυτή τη φάση είναι υψηλές έτσι αποτελούν αρνητικό παράγοντα για την αποθήκευση των προϊόντων.

Τα πιο πάνω φρούτα είναι [κλιμακτηριακά](#) και διαθέτουν ενζυμικό μηχανισμό για να ωριμάσουν μετά την απομάκρυνση από το δένδρο συλλογής τους.

Αν επιθυμούμε, να επιτύχουμε το μέγιστο χρόνο αποθήκευσης σε ψυκτικούς θαλάμους πρέπει να φροντίσουμε να τα συγκομίσουμε ημιώριμα και σκληρά.

Πρόψυξη

Η επόμενη σημαντική ενέργεια μετά τη συγκομιδή είναι η πρόψυξη.

Σκοπός σε αυτή τη φάση είναι η άμεση αφαίρεση της αισθητής θερμότητας που έχουν αποκτήσει από το ζεστό περιβάλλον, αλλά και εκείνης που δημιουργείται από την αναπνοή τους.

Αρχικά τα προϊόντα πρέπει να συγκεντρώνονται σε δροσερό και σκιερό μέρος στο χωράφι, ενώ η έναρξη της πρόψυξης πρέπει να γίνεται σε σύντομο χρονικό διάστημα 2 έως 4 ωρών από τη στιγμή της συγκομιδής τους.

Η διαδικασία πρόψυξης μέσα στα προψυκτήρια πρέπει να εκτελείται μέσα σε χρονικό διάστημα 4 έως 8 ωρών και να επιτυγχάνεται θερμοκρασία 2° έως 3° C.



Απεικόνιση δυναμικής πρόψυξης με αναρρόφηση ψυχρού αέρα.

Η θερμοκρασία πρόψυξης πρέπει να εξασφαλίζεται μετρημένη στον πυρήνα του καρπού και να επιβεβαιώνεται με μετρήσεις, χρησιμοποιώντας ειδικά θερμόμετρα.

Το παραπάνω είναι σημαντικό, γιατί εάν ο πυρήνας δεν αποκτήσει τη χαμηλή επιθυμητή θερμοκρασία αλλά παραμένει σε υψηλότερα επίπεδα, δημιουργεί προϋποθέσεις απωλειών ποιότητας στη σάρκα του καρπού.



Το φαινόμενο αυτό διαπιστώνεται αργότερα όταν η απώλεια της ποιότητας αρχίζει να εμφανίζεται από το εσωτερικό τμήμα της σάρκας προς το εξωτερικό, με δυσμενείς συνέπειες για τον καταναλωτή.

Αιθυλένιο

Άλλος παράγοντας που θέλουμε να περιορίσουμε είναι το αιθυλένιο.

Το αιθυλένιο είναι γνωστό ότι επιδρά αρνητικά στην αποθήκευση. Με αυτόν τον τρόπο ωριμάζουν τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια, με ταχύτερες διαδικασίες όταν βρίσκονται σε συνθήκες περιβάλλοντος και χαμηλότερες όσο μειώνεται η θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Αυτό γιατί τα εν λόγω φρούτα έχουν πολύ υψηλή παραγωγή αιθυλενίου στους 20° C που φθάνει τα 160 ml /kg.h ενώ αντιθέτως πολύ χαμηλή στους 0° C από 0,01 έως 5 ml/kg.h (*Carlos H. Crisosto, Elizabeth J. Mitcham, and Adel A. Kader University of California, Davis*).

Από την προηγούμενη παρατήρηση φαίνεται ότι, με τη γρήγορη μετάβαση στις χαμηλές θερμοκρασίες, δημιουργούνται προϋποθέσεις προστασίας των προϊόντων από την ωρίμανση που δημιουργεί η παρουσία του αιθυλενίου.

Πλεονεκτήματα πρόψυξης

Πέραν του γεγονότος αυτού με την πρόψυξη επιτυγχάνονται και τα πιο κάτω:

- Αναστέλλεται ή περιορίζεται η δράση των μικροοργανισμών.
- Αυξάνεται ο χρόνος αποθήκευσης.
- Διατηρείται πρακτικά το βάρος των προσόντων.
- Διατηρείται η γεύση και η τραγανότητά τους.

Συμπεραίνουμε λοιπόν, ότι η διαδικασία της πρόψυξης είναι μονόδρομος ειδικά για τα εξαγώγιμα προϊόντα ή για τα προϊόντα που επιθυμούμε να τα αποθηκεύσουμε μακροχρόνια.

Τρόποι πρόψυξης

- Ειδικά διαμορφωμένους ψυκτικούς θαλάμους (προψυκτήρια), με πολλές θέσεις πρόψυξης, εφόσον πρόκειται για μεγάλες μονάδες διακίνησης και αποθήκευσης προϊόντων.



- Με χρήση μετακινούμενων κατασκευών πρόψυξης, τύπου (BOX).
- Με κατασκευή ειδικών θέσεων πρόψυξης μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους για μικρότερες παραγωγές.

Δυναμική πρόψυξη

Τα Δυναμικά Προψυκτήρια που αποτελούν την εξέλιξη των κλασσικών προψυκτηρίων και χρησιμοποιούνται με μεγάλη επιτυχία.

Βασίζονται στη συνεχή εποπτεία με παράλληλη διαχείριση πολλαπλών σημείων, τόσο στα αποθηκευμένα προϊόντα, όσο και στους μηχανισμούς ψύξης.

Έτσι επιτυγχάνεται χαμηλή θερμοκρασία μέχρι την καρδιά του προϊόντος, εξασφαλίζοντας τα ποιοτικά χαρακτηριστικά στη χαμηλότερη δυνατή απώλεια βάρους.

Διαβάστε περισσότερα στο βιβλίο ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.