



Διαχείριση της ποιότητας των ροδιών

Τα **ρόδια** είναι **μη κλιμακτηριακά** φρούτα και γι' αυτό θα πρέπει να συλλέγονται ώριμα.

Η παρακολούθηση των σακχάρων κατά τη συγκομιδή (16° Brix με χρήση οπτικών διαθλασιόμετρων) είναι η ενδεδειγμένη πρακτική ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή ποιότητα.

Για τη διατήρηση αυτής της ποιότητά θα πρέπει να τηρούνται απαρέγκλιτα ορθές μετασυλλεκτικές διαδικασίες τόσο κατά τη διάρκεια της συγκομιδής, όσο και κατά τη διάρκεια μεταφοράς, διαλογής, τυποποίησης, πρόψυξης, αποθήκευσης, συσκευασίας, εμπορικής αποστολής κλπ.

Ιδιαίτερες πληροφορίες για τα ρόδια

- Στα διαλογητήρια και τα συσκευαστήρια η σημασία της καλής υγιεινής στις γραμμές διαλογής και συσκευασίας ροδιών, παίζουν σημαντικό ρόλο.
- Ο εξοπλισμός πρέπει να διατηρείται καθαρός και απολυμασμένος, ώστε να προλαμβάνεται η επανάληψη μολύνσεων από σπόρια μυκήτων ή βακτηρίων προηγούμενων επεξεργασμένων παρτίδων προϊόντων.
- Η εφαρμογή κερώματος καλυτερεύει την εμφάνιση των ροδιών και αυξάνει τη διάρκεια συντήρησης , μειώνοντας την απώλεια υγρασίας.
- Τα **ρόδια** πρέπει να μεταφέρονται όσο γίνεται συντομότερα στο συσκευαστήριο και εκεί να διαχωρίζονται σε εμπορεύσιμους και μη.
- Οι ακατάλληλοι για εμπορία καρποί οδηγούνται σε ξεχωριστό **ψυκτικό θάλαμο** ή κατευθείαν για χυμοποίηση.
- Οι καρποί με βαθιά σχισίματα (όταν φαίνονται οι σπόροι) καλό είναι να μη χυμοποιούνται γιατί συνήθως έχουν προσβληθεί από μύκητες.
- Οι συσκευαστές κατά τη διάρκεια της συσκευασίας να προσέχουν να μη καταστρέφουν την κορώνα των ροδιών.
- Για την επιτυχημένη συντήρηση σε **ψυκτικούς θαλάμους** για χρονική περίοδο πάνω από 4 μήνες, οι καρποί πρέπει να πλένονται με νερό, να στεγνώνονται πολύ καλά με αέρα (προσέχοντας την υγρασία της κορώνας), να απολυμαίνονται με εγκεκριμένα σκευάσματα, να κερώνονται , να ταξινομούνται ανάλογα με το μέγεθος, το χρώμα και το βάρος και να τοποθετούνται σε σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.





Ψυκτικός θάλαμος ροδιών

Όσον αφορά τη θερμοκρασία συντήρησης στους **ψυκτικούς θαλάμους** πρέπει το εύρος της να είναι από 6° έως 7° C και να γίνεται συχνός έλεγχος αυτής. Η θερμοκρασία θα πρέπει να είναι ομοιόμορφη σε όλα τα σημεία του ψυκτικού θαλάμου.

Η ψύξη των **ροδιών** να επιτυγχάνεται με ψυχρό αέρα, ο οποίος να κινείται με χαμηλές ταχύτητες ομοιόμορφα σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου.

Όταν το προϊόν φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η ταχύτητα του αέρα πρέπει να μειωθεί και άλλο. Συνίσταται να μην γίνεται πολύ συχνός εξαερισμός.

Μεγιστοποίηση της απόδοσης στη συντήρηση των ροδιών

- Συνίσταται η χρήση **δυναμικής ψύξης**
- Τοποθέτηση συσκευών όζοντος
- Χρήση σακούλας τροποποιημένης ατμόσφαιρας
- Ψυκτικοί θάλαμοι με **ελεγχόμενη ατμόσφαιρα**

Η χρήση σακούλας τροποποιημένης ατμόσφαιρας αφενός βοηθά στο να αποφεύγεται η αφυδάτωση του φλοιού, αφετέρου αυξάνεται η συγκέντρωση του CO₂ ενώ μειώνεται εκείνη του O₂, οπότε μειώνεται ο ρυθμός αναπνοής σε όφελος της μεγαλύτερης διάρκειας αποθήκευσης.

Η αύξηση του CO₂ παρεμποδίζει επίσης την ανάπτυξη μετασυσλλεκτικών ασθενειών.

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