



Σημαντικές Συμβουλές για την ιδανική απόδοση της συντήρησης αχλαδιών σε Ψυκτικούς Θαλάμους.

- Διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Ομοιόμορφη θερμοκρασία κάτω του μηδενός (-1°C) μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους αποθήκευσης.
- Πολύ απαραίτητη η εφαρμογή της ΔΥΝΑΜΙΚΗΣ ΨΥΞΗΣ.
- Απομάκρυνση αιθυλενίου. (Μεγάλη ευαισθησία ακόμα και σε ίχνη αιθυλενίου).
- Η διατήρηση του διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) σε πολύ χαμηλά επίπεδα βοηθά στη μακροχρόνια συντήρηση. Μεγαλύτερα επίπεδα διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) προκαλούν αλλοιώσεις.
- Παρακολούθηση της σκληρότητας των αχλαδιών πριν τη συγκομιδή με χρήση πενετρομέτρων.
- Για τη μακροχρόνια αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους πρέπει να γίνεται παρακολούθηση των σακχάρων και συγκομιδή των αχλαδιών στη μικρότερη δυνατή τιμή, λίγο πριν την έναρξη ωρίμανσής τους.
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.
- Προτείνεται η ποσότητα προς αποθήκευση των αχλαδιών σε ψυκτικούς θαλάμους με ελεγχόμενη ατμόσφαιρα να είναι τουλάχιστον το 30% έως 40% της συνολικής ποσότητας του διαθέσιμου προϊόντος.
- Ιδιαίτερη προσοχή στις εξωγενείς οσμές.

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