



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

- Γρήγορη ψύξη των καρπών της αρώνιας (black chokeberry) και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- Επίτευξη ικανοποιητικής υγρασίας σε όλα τα στάδια αποθήκευσης και επεξεργασίας.
- Η θερμοκρασία θα πρέπει να είναι ομοιόμορφα κατανομημένη σε όλα τα σημεία του ψυκτικού θαλάμου και η ψύξη των καρπών της αρώνιας (black chokeberry) να επιτυγχάνεται με ψυχρό αέρα, ο οποίος να κινείται με μεσαίες ταχύτητες και με στρωτή ροή σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου. Όταν το προϊόν φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η ταχύτητα του αέρα πρέπει να μειωθεί και άλλο.
- Η τυποποίηση της αρώνιας (black chokeberry) στην πράξη γίνεται με τη διαλογή και τη συσκευασία.
- Η ταξινόμηση πραγματοποιείται βάσει: 1) Του μεγέθους του καρπού. 2) Της ποικιλίας.
- Η ταξινόμηση κατά μέγεθος προσδιορίζεται από: 1) Το ελάχιστο μέγεθος. 2) Την ομοιογένεια στο ίδιο μέσο συσκευασίας. 3) Τη μέγιστη διαφορά μεγέθους μικρότερου και μεγαλύτερου καρπού. 4) Την κλίμακα μεγέθους.
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.
- Η διατήρηση του διοξειδίου του άνθρακα (CO<sub>2</sub>) σε μεσαία επίπεδα βοηθά στη διατήρηση της ποιότητας της αρώνιας (black chokeberry) .
- Να μην αποθηκεύετε μολυσμένα προϊόντα στον ίδιο χώρο με συσκευασμένα υγιή.

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