



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

- Γρήγορη πρόψυξη μετά τη συγκομιδή και πριν την εμπορική αποστολή τους.
- Διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- Απομάκρυνση του αιθυλενίου.
- Άγουρα αβοκάντο μπορούν να ωριμάσουν σε 48 ώρες, εάν χορηγηθεί αιθυλένιο σε ποσότητα 10 ppm και θερμοκρασία 20° C.
- Τα αβοκάντο επειδή είναι κλιμακτηριακά φρούτα και ωριμάζουν μετά τη συλλογή τους, μπορούν να συγκομισθούν στην έναρξη της ωρίμανσής τους και αυτό για να εκμεταλλευτούμε όσο είναι δυνατόν μεγαλύτερη διάρκεια αποθήκευσης σε ψυκτικούς θαλάμους. (Τα άγουρα αβοκάντο παράγουν μικρότερη ποσότητα αιθυλενίου).
- Τα αβοκάντο πρέπει να είναι ακέραια, υγιή, καθαρά χωρίς ξένες ύλες, φύλλα ή χώματα.
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.
- Διατήρηση του διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) σε χαμηλά επίπεδα κατά την αποθήκευση βοηθά στη συντήρηση.
- Αποθήκευση μακριά από προϊόντα που εκλύουν αιθυλένιο.

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