



Σημαντικές Συμβουλές για την ιδανική απόδοση της συντήρησης στα φασολάκια Ψυκτικούς Θαλάμους.

- Γρήγορη πρόψυξη σε δυναμικά προψυκτήρια και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Η Θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της πρόψυξης δεν πρέπει να κατεβαίνει κάτω από τους 3 βαθμούς Κελσίου γιατί προκαλεί κηλίδες στους λοβούς.
- Μην αποθηκεύετε σε συνήθεις θερμοκρασίες φρέσκα φασολάκια με προϊόντα που εκλύουν ποσότητες αιθυλενίου γιατί έτσι προκαλείται απώλεια του πράσινου χρώματος και δημιουργείται αυξημένη αμαύρωση.
- Εξαερίζετε τους Ψ.Θ. για την απομάκρυνση του αιθυλενίου. Συγκέντρωση αιθυλενίου πάνω από 0,1 ppm και σε θερμοκρασία 5° C μειώνεται η διάρκεια της ζωής τους κατά 30% – 50%.
- Τοποθετήστε συσκευές όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Χρησιμοποιείτε σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.
- Στα φρέσκα φασολάκια η απώλεια ύδατος είναι κοινό πρόβλημα μετά τη συγκομιδή τους. Απώλεια νερού περίπου 5% δημιουργεί ζάρωμα και χαλαρότητα του σώματός τους, ενώ με απώλεια νερού σε ποσοστό 10%-12% τα φασολάκια δεν είναι εμπορεύσιμα.
- Κατά τη συγκομιδή τα φρέσκα φασολάκια πρέπει να είναι ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή οσμή, τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί, σχισίματα, σήψη, χωρίς υπολείμματα φυτοφαρμάκων ή μούχλα και χωρίς προσβολές από ασθένειες και έντομα.
- Η εμφάνιση βελτιώνεται απομακρύνοντας τα κατεστραμμένα, άρρωστα, νεκρά, ή αποχρωματισμένα φυτικά τμήματα.

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