



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

- Γρήγορη πρόψυξη πριν την εμπορική αποστολή τους και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης των φραγκόσुकων. Η απώλεια νερού από τη σάρκα των φραγκόσुकων δημιουργεί απώλεια στην εμφάνιση τους (ζάρωμα επιφανείας και θολή επιφάνεια) ειδικά αυτών που προορίζονται για εξαγωγή. Αυτά τα μειονέκτημα περιορίζονται με τη διαδικασία πρόψυξης στους 6°C, με αερόψυξη, αμέσως μετά τη συλλογή τους.
- Τα φραγκόσुकα πρέπει να συλλέγονται σε πλήρη ωρίμανση.
- Παρακολούθηση των σακχάρων κατά τη συγκομιδή (12°-17° Brix με χρήση οπτικών διαθλασιόμετρων).
- Φραγκόσुकα με μώλωπες, σχισίματα, σήψη, υπερμεγέθη κλπ. Θα πρέπει να διαχωρίζονται από τα υπόλοιπα προϊόντα.
- Τα φραγκόσुकα πρέπει να είναι ακέραια, υγιή, καθαρά χωρίς ξένες ύλες ή χρώματα.
- Τα φραγκόσुकα μελανιάζουν εύκολα με τη συμπίεση των δαχτύλων μας, κατά τη διάρκεια της συγκομιδής. Η βλάβη όμως στο άκρο του στελέχους είναι πολύ πιο σοβαρό πρόβλημα, γιατί δημιουργεί είσοδο προσβολής σε πολλά παθογόνα που μπορεί να οδηγήσει σε φθορά των προϊόντων. Οι βλάβες στο άκρο του στελέχους μπορούν να εξαλειφθούν με προσεκτική συγκομιδή (συστροφή των φρούτων από το στέλεχος ή κόψιμο μαζί με ένα μικρό κομμάτι του ποδίσκου). Τα φραγκόσुकα που συλλέχθηκαν με ένα κομμάτι του στελέχους μπορούν να συσκευάζονται με αυτό. Εάν κοπεί πρέπει να επεξεργαζόμαστε την οπή σε μέτρια θερμοκρασία 15° – 20°C με ροή αέρα, έτσι ώστε το άκρο του στελέχους να στεγνώσει πριν συσκευασθούν τα φρούτα.

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