



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

- Γρήγορη πρόψυξη σε θερμοκρασία 2° C και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος. Απαραίτητη η δυναμική πρόψυξη.
- Το προψυγμένο προϊόν να μην εκτεθεί σε ζεστό και υγρό περιβάλλον, γιατί το «ίδρωμα» που θα δημιουργηθεί στις φράουλες είναι καταστροφικό.
- Μέθοδος προστασίας για τις εξαγωγίμες και μη φράουλες είναι η επικάλυψη με εδώδιμες μεμβράνες, οι οποίες ψεκάζονται με μορφή σπρέι και αποτελούνται από λιπο-υδατο-κολλοειδή γαλακτώματα. Η επικάλυψη αυτή επεκτείνει το χρόνο συντήρησης και παρατείνει τη ζωή στο ράφι.
- Ομοιόμορφη θερμοκρασία, μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους αποθήκευσης.
- Η παρουσία του διοξειδίου του άνθρακα σε μεσαία επίπεδα αλλά χωρίς να ξεπεράσει τα επιτρεπόμενα όρια βοηθά στη συντήρηση τις φράουλες.
- Η ψύξη του προϊόντος να επιτυγχάνεται με δημιουργία κίνησης αέρα σε χαμηλές ταχύτητες, γιατί οι φράουλες έχουν ευαίσθητη επιδερμίδα.
- Παρακολούθηση των σακχάρων κατά τη συγκομιδή (7° έως 10° Brix) με χρήση οπτικών διαθλασιόμετρων.
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.
- Ιδιαίτερη προσοχή στις εξωγενείς οσμές.

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