



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

- Γρήγορη πρόψυξη σε δυναμικά προψυκτήρια και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Μεσαία επίπεδα διοξειδίου του άνθρακα (CO<sub>2</sub>) 5% βοηθούν στη διατήρηση της ποιότητας και στην αύξηση του χρόνου αποθήκευσης έως 8 εβδομάδες.
- Πλένετε τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε «γούρνες» με δροσερό νερό και απολυμαίνετε χρησιμοποιώντας κατάλληλα και εγκεκριμένα απολυμαντικά. (Μετά το πλύσιμο στεγνώνετε τα φρέσκα κρεμμύδια με ψυχρό αέρα).
- Κατά τη συγκομιδή τα φρέσκα κρεμμυδάκια 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 ενώ το βγάλσιμο από το χώμα πρέπει να γίνεται με μαλακό τράβηγμα, χωρίς να εφαρμόζεται μεγάλη δύναμη απόσπασης, για την αποφυγή δημιουργίας κακώσεων ή κοπής των πράσινων φύλλων.
- Βελτιώστε την εμφάνιση στα φρέσκα κρεμμυδάκια απομακρύνοντας τα κατεστραμμένα, άρρωστα, νεκρά, ή αποχρωματισμένα φυτικά τμήματα.
- Τοποθετήστε συσκευές όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Αποφεύγετε να αποθηκεύετε μαζί με προϊόντα που παράγουν αιθυλένιο.

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