



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

- Η συγκομιδή των γκότζι μπέρι πρέπει να γίνεται κατά τις δροσερές ώρες της ημέρας, νωρίς το πρωί ή αργά το απόγευμα χωρίς να υπάρχει υγρασία στην επιφάνειά τους. (Η υγρασία στα Γκότζι μπέρι τα μελανιάζει πιο εύκολα και προωθεί μολύνσεις από μύκητες, που μπορεί να προκαλέσουν επιπλέον φθορές).
- Η συγκομιδή πρέπει να γίνεται προσεκτικά με τη χρήση ειδικών πανιών για την αποφυγή δημιουργίας μωλώπων στο προϊόν. (Οι εργάτες μπορούν να φορούν πάνινα γάντια).
- Γκότζι μπέρι με μώλωπες, σχισίματα, σήψη, υπερμεγέθη κ.λπ. Θα πρέπει να διαχωρίζονται από τα υπόλοιπα προϊόντα.
- Τα γκότζι μπέρι συγκομίζονται με ποδίσκο όταν πρόκειται να καταναλωθούν φρέσκα και χωρίς ποδίσκο όταν προορίζονται για αποξήρανση.
- Γρήγορη ψύξη και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- Η θερμοκρασία θα πρέπει να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη σε όλα τα σημεία του ψυκτικού θαλάμου και η ψύξη των γκότζι μπέρι να επιτυγχάνεται με ψυχρό αέρα, ο οποίος να κινείται με κανονικές ταχύτητες και με στρωτή ροή σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου.
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.
- Καλά αεριζόμενη συσκευασία.

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