



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

- Απολυμαίνετε και κερώνετε τα γκρέιπφρουτ πριν την αποθήκευση.
- Γρήγορη ψύξη και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- Χαμηλή θερμοκρασία δημιουργεί εγκαύματα στην επιδερμίδα τους.
- Διατήρηση του διοξειδίου άνθρακα (CO₂) σε μεσαία επίπεδα βοηθά στη μακροχρόνια συντήρηση.
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.
- Αποπρασινίζετε τα γκρέιπφρουτ με παροχή 1-10 ppm αιθυλενίου σε θερμοκρασία 24ο - 26οC, σχετική υγρασία 90%-95% και χρονικό διάστημα 2-3 ημερών.
- Απομάκρυνση του αιθυλενίου από τους ψυκτικούς θάλαμους, βοηθά στην καλύτερη συντήρηση.
- Η σημασία της καλής υγιεινής στις γραμμές διαλογής και συσκευασίας γκρέιπφρουτ, πρέπει να υπερτονίζεται στους εμπλεκόμενους εργαζόμενους.
- Ο εξοπλισμός πρέπει να διατηρείται καθαρός και απολυμασμένος, ώστε να προλαμβάνεται η επανάληψη μολύνσεων από σπόρια μυκήτων ή βακτηρίων προηγούμενων επεξεργασμένων παρτίδων γκρέιπφρουτ.
- Τοποθετείτε τα γκρέιπφρουτ προσεκτικά μέσα στα ειδικά δοχεία συλλογής. Μην πιέζετε τα γκρέιπφρουτ μέσα στα κουτιά συσκευασίας.

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