



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

- Απαραίτητη η χρήση Δυναμικών Προψυκτήριων υψηλής αναρροφητικής ικανότητας.
- Γρήγορη πρόψυξη των γλυκών καλαμποκιών και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Ιδανική η εφαρμογή της δυναμικής ψύξης.
- Διαχειριστείτε το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2). Μεσαία επίπεδα βοήθησαν στο να καθυστερήσει την απώλεια της περιεκτικότητας σε σακχαρόζη και να διατηρηθεί η ποιότητα.
- Συνίσταται η αποθήκευση μη αποφλοιωμένων γλυκών καλαμποκιών, με την προϋπόθεση της σχολαστικής πρόψυξης, σύμφωνα με τις προδιαγραφές και η διατήρηση της υγρασίας στους Ψ.Θ. από 88% - 92%. (Αυξάνεται ο συνολικός χρόνος αποθήκευσης).
- Απολυμάνετε τα σκεύη, μηχανές, αποθηκευτικούς χώρους κ.λπ. πριν τη συγκομιδή και αποθήκευση.
- Χρησιμοποιείτε σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

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