



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

- Απαραίτητη η δυναμική ψύξη για τη συντήρηση των προϊόντων.
- Γρήγορη πρόψυξη σε δυναμικά προψυκτήρια και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- Συγκομίστε τις γλυκές πιπεριές στο ώριμο πράσινο στάδιο με ποσοστό 50% στο χρώμα της ποικιλίας τους και αποπρασινίστε τις σε δυναμικά αποπρασινιστήρια.
- Προψύξτε τις γλυκές πιπεριές σε ενισχυμένο ψυκτικό θάλαμο και κατόπιν συντηρείστε διατηρώντας αναλλοίωτη την ποιότητά τους και προστατεύοντας από την ανάπτυξη διαφόρων ασθενειών, μυκήτων κ.λπ.
- Μην αποθηκεύετε γλυκές πιπεριές κάτω από 7°C.
- Απομάκρυνση του αιθυλενίου με χρήση εξαερισμού ή απορροφητών.
- Τοποθετήστε συσκευές όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Διαχειριστείτε το διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) σε μεσαία επίπεδα.
- Κατά τη συγκομιδή κόβετε τον καρπό με μαχαίρι ή ψαλίδι και μαζί με αυτόν κόβετε και ένα μέρος του μίσχου του. (Ο μίσχος μετασυλλεκτικά βοηθά στο να διατηρείται φρέσκο το προϊόν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, επειδή είναι σκληρός και δεν χάνεται εύκολα η υγρασία από την τομή).
- Οι κάδοι ή κλούβες συλλογής δεν πρέπει να τοποθετούνται σε άμεσο ηλιακό φως για περισσότερο από 1 ή 2 ώρες. Οι γλυκές πιπεριές είναι σημαντικά επιρρεπείς στην απώλεια νερού, τα ηλιακά εγκαύματα και τις θερμικές βλάβες.

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