



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

- Γρήγορη πρόψυξη των καρπών της τσεριμόγιας πριν την εμπορική αποστολή τους και απομάκρυνση του αιθυλενίου από τους χώρους συντήρησης.
- Διατήρηση του διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) σε χαμηλά επίπεδα βοηθά στην επιμήκυνση του χρόνου αποθήκευσης.
- Παρακολούθηση των σακχάρων κατά τη συγκομιδή με τη χρήση οπτικών διαθλασιόμετρων (14° έως 15° Brix).
- Καρποί τσεριμόγιας με μώλωπες, σχισίματα, σήψη, υπερμεγέθη κλπ. θα πρέπει να διαχωρίζονται από τα υπόλοιπα προϊόντα.
- Οι καρποί της τσεριμόγιας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί.
- Οι καρποί της τσεριμόγιας πρέπει να είναι ακέραιοι, υγιείς και καθαροί χωρίς ξένες ύλες, φύλλα ή χώματα.

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