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

- Όχι χαμηλότερη θερμοκρασία αποθήκευσης από 10° C. Προκαλείται αλλοίωση στο προϊόν.
- Τα καρπούζια που πρόκειται να αποθηκευτούν για μεγάλες χρονικές περιόδους συνίσταται να προψύχονται μεταξύ 12° – 15°C εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή.
- Προσοχή στις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Δημιουργούνται σκασίματα στην επιφάνειά τους.
- Αναγκαία η χρήση εξαερισμού κατά τη διάρκεια της συντήρησης για την απομάκρυνση του αιθυλενίου που δημιουργεί αλλοίωση του χρώματος και της σφριγηλότητας. Καρπούζια που εκτέθηκαν σε 30 ή 60 ppm αιθυλενίου για 7 ημέρες στους 18°C γίνανε ακατάλληλα για εμπορική διάθεση. Ακόμη και στις σχετικά χαμηλές συγκεντρώσεις των 5 ppm αιθυλενίου, προκλήθηκε θάμπωμα, λέπτυνση του δέρματος και ξεθώριασμα του χρώματος.
- Για τη συγκομιδής πρέπει να προσέξουμε: 1) Τα καρπούζια να είναι συμμετρικά με ομοιόμορφη εμφάνιση και σχήμα. 2) Η επιφάνειά τους να είναι κηρώδης και να έχουν λαμπερή όψη. 3) Στα καρπούζια δεν πρέπει να υπάρχουν ουλές, εγκαύματα από τον ήλιο, εκδορές ή άλλα επιφανειακά ελαττώματα ή βρωμιά. 4) Δεν πρέπει να υπάρχουν μώλωπες.
- Κατά τη διάρκεια της συγκομιδής πρέπει να προσέξουμε: 1) Τα καρπούζια πρέπει να είναι καθαρά από μούχλα χωρίς προσβολές από ασθένειες και έντομα. 2) Ένα μικρό μήκος του ποδίσκου πρέπει να παραμένει προσκολλημένο στον καρπό κατά τη συγκομιδή για να αποτρέψει τη σήψη που μπορεί να ξεκινήσει από αυτήν την πληγή. 3) Τα παλετοκιβώτια να μην παραγεμίζονται για να μην τραυματίζονται οι καρποί. 4) Τα παλετοκιβώτια πρέπει να αερίζονται πολύ καλά και πρέπει να έχουν απολυμανθεί.

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