



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

- Απαραίτητη η δυναμική ψύξη για την συντήρηση των προϊόντων.
- Γρήγορη πρόψυξη σε δυναμικά προψυκτήρια και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- Προψύξτε τις καυτερές 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 τις καυτερές πιπεριές κάτω από 7°C.
- Απομάκρυνση του αιθυλενίου με χρήση εξαερισμού ή απορροφητών.
- Οι καυτερές πιπεριές ωριμάζουν σε τρία διακριτά στάδια κατά τη διάρκεια της ανάπτυξής τους τα οποία είναι το ανώριμο πράσινο, το ώριμο πράσινο και το ώριμο κόκκινο.
- Στο ώριμο πράσινο στάδιο με ποσοστό 50% στο χρώμα της ποικιλίας τους μπορούν να συγκομισθούν, να αποθηκευθούν στη μέγιστη χρονική διάρκεια και να βελτιώσουν το χρώμα τους πριν την εμπορική διάθεσή τους.
- Ο αποπρασινισμός γίνεται με την τοποθέτησή τους σε θάλαμο αποπρασινισμού, με παροχή 100 ppm αιθυλενίου για δύο έως τρεις ημέρες σε θερμοκρασία 20°-25°C και σχετική υγρασία 90%-95%.
- Τοποθετήστε συσκευές όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Διαχειριστείτε το διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) σε μεσαία επίπεδα.

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