



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

- Απαραίτητη η δυναμική ψύξη για τη συντήρηση των κινέζικων λάχανων.
- Προψύξτε σε δυναμικά προψυκτήρια χαμηλής ατμοσφαιρικής πίεσης-υγρού βολβού, σε δυναμικά προψυκτήρια υψηλής αναρροφητικής ικανότητας ή σε κενό αέρα (Vacuum Cooling) και διατηρείστε την ψυκτική αλυσίδα σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Αποθηκεύστε τα κινέζικα λάχανα αφήνοντας επιπλέον φύλλα. (Αυτά απομακρύνονται λίγο πριν την συσκευασία τους).
- Η αποθήκευση των κινέζικων λάχανων σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος οδηγεί σε σταδιακή απώλεια της πράσινης χρωστικής ουσίας (χλωροφύλλης) με αποτέλεσμα το κιτρίνισμα των φύλλων.
- Απομακρύνετε το αιθυλένιο με χρήση εξαερισμού ή απορροφητών.
- Τοποθετήστε συσκευές όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Αποφύγετε την αποθήκευση μαζί με προϊόντα που εκλύουν αιθυλένιο.
- Διατηρήστε το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) σε χαμηλά επίπεδα. Βοηθά στη διατήρηση της ποιότητας.

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