



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

- Γρήγορη πρόψυξη με δυναμικά προψυκτήρια υψηλής αναρροφητικής ικανότητας και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Διατηρήστε την υγρασία των λάχανων πακ τσόι σε υψηλά επίπεδα κατά τη διάρκεια της συγκομιδής.
- Στην περίπτωση που καθυστερήσει η ψύξη περισσότερο από μία ή δύο το πολύ ώρες μεταξύ συγκομιδής και αποστολής στο χώρο επεξεργασίας, διαλογής και αποθήκευσης, καλό είναι να καταβρέχονται τα προϊόντα με καθαρό νερό με τη μορφή σπρέι για να βοηθήσει στην πρόληψη της αφυδάτωσης.
- Βελτιώστε την εμφάνιση των λάχανων πακ τσόι απομακρύνοντας τα κατεστραμμένα, άρρωστα, νεκρά, ή αποχρωματισμένα φυτικά τμήματα.
- Απομακρύνετε το αιθυλένιο με χρήση εξαερισμού ή απορροφητών.
- Τοποθετήστε συσκευές όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Χρησιμοποιείτε σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.
- Διαχειριστείτε το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) σε μεσαία επίπεδα βοηθά στη διατήρηση της ποιότητας.
- Αποφύγετε την αποθήκευση μαζί με προϊόντα που εκλύουν αιθυλένιο.

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