



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

- Απαραίτητη η δυναμική ψύξη για την συντήρηση των λάχανων.
- Προψύξτε 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.
- Προστατέψτε τα λάχανα αφήνοντας τα εξωτερικά φύλλα. (Απομακρύνονται λίγο πριν την συσκευασία τους).
- Η καθυστερημένη συγκομιδή, έστω και για λίγες ημέρες μετά τη λήξη της περιόδου της ωριμότητας, μπορεί να δημιουργήσει σκασίματα στην κεφαλή και να αυξήσει τις πιθανότητες να προσβληθεί από ασθένειες, ιδίως κατά τη διάρκεια υγρού καιρού.
- Απομακρύνετε το αιθυλένιο με τη χρήση εξαερισμού ή απορροφητών.
- Τοποθετήστε συσκευές όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Χρησιμοποιείτε σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας μετά την πρόψυξη.
- Διατηρήστε το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) σε μεσαία επίπεδα. Βοηθά στη διατήρηση της ποιότητας.

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