



Σημαντικές Συμβουλές για την ιδανική απόδοση της συντήρησης στα λαχανάκια Βρυξελλών σε Ψυκτικούς Θαλάμους.

- Απαραίτητη η δυναμική ψύξη για την συντήρηση στα λαχανάκια Βρυξελλών.
- Προψύξτε τα λαχανάκια Βρυξελλών σε δυναμικά προψυκτήρια υψηλής αναρροφητικής ικανότητας και διατηρείστε την ψυκτική αλυσίδα σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Απομάκρυνση αιθυλενίου με χρήση εξαερισμού ή απορροφητών.
- Διαχειριστείτε το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2).
- Αποφύγετε την αποθήκευση μαζί με προϊόντα που εκλύουν αιθυλένιο.
- Διατηρείστε το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) σε μεσαία επίπεδα. Βοηθά στη μείωση του κιτρινίσματος και της φθοράς των φύλλων ενώ αναστέλλει σε μεγάλο ποσοστό την παραγωγή αιθυλενίου.
- Τα λαχανάκια Βρυξελλών κατά τη συγκομιδή τους πρέπει να τοποθετούνται σε αεριζόμενα καλάθια και να μεταφέρονται όσο δυνατόν συντομότερα στους χώρους πρόψυξης, διαλογής, συσκευασίας και αποθήκευσης σε ψυκτικούς θαλάμους.
- Τα λαχανάκια Βρυξελλών κατά τη διαλογή τους πρέπει να καθαρίζονται από τα χαλαρά φύλλα ή από άλλες ατέλειες και να απομακρύνονται όσα έχουν μαλακή υφή, είναι υπερμεγέθη ή έχουν διαφοροποιημένο σχήμα.

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