



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

- Γρήγορη πρόψυξη των λωτών πριν την εμπορική αποστολή τους και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Ομοιόμορφη θερμοκρασία μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους αποθήκευσης. Απαραίτητη η εφαρμογή της δυναμικής ψύξης.
- Η αφαίρεση στυφότητας πριν τη συντήρηση σε ψυκτικούς θαλάμους, γίνεται με την τοποθέτηση των καρπών για 1- 3 ημέρες σε περιβάλλον με 90% διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) σε θερμοκρασία 20° C. Άλλος τρόπος είναι η τοποθέτησή τους σε σακούλες που περιέχουν νερό με 35% αλκοόλη για 10 - 14 ημέρες στους 10-15° C.
- Η ψύξη των λωτών να επιτυγχάνεται με δημιουργία κίνησης αέρα σε χαμηλές ταχύτητες.
- ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ η απομάκρυνση του αιθυλενίου.
- Η έκθεση σε περιβάλλον με αέρα εμπλουτισμένο κατά 80% σε διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) για 24 ώρες στους 20° C μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αφαίρεση της στυφάδας, διατηρώντας τη σταθερότητα της σάρκας των λωτών. Άλλος τρόπος είναι η τοποθέτησή τους σε σακούλες που περιέχουν νερό με 35% αλκοόλη για 10-14 ημέρες στους 10° -15°C.
- Συγκομιδή των λωτών άγουρων με σκληρότητα σάρκας μεγαλύτερη από 2,5kg δύναμης και με σάκχαρα λιγότερα από (18° Bx).(Ποικιλία Fuyu).
- Κατά την συγκομιδή τους να έχουν τα διαλυτά στερεά συστατικά σε ποσοστά 21%-23% για την ποικιλία Hachiya και 18% - 20% για την ποικιλία Fuyu τα οποία ελέγχονται με οπτικά διαθλασιόμετρα. (Σε βαθμούς Brix από 21°Bx έως 23°Bx για τα Hachiya και από 18°Bx έως 20°Bx για τα Fuyu).
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.

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