



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

- Διατηρήστε το διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) σε υψηλά επίπεδα. Βοηθά στην προστασία της ποιότητας (διατηρεί το χρώμα των φύλλων και μειώνει τη φθορά τους).
- Απομακρύνετε το αιθυλένιο με χρήση εξαερισμού ή απορροφητών.
- Τοποθετήστε συσκευές όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Χρησιμοποιείτε σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.
- Αποφύγετε την αποθήκευση του μαϊντανού μαζί με προϊόντα που εκλύουν αιθυλένιο (π.χ. κολοκυθάκια, τομάτες, μελιτζάνες, μπάμιες, φινόκιο κ.λπ.).
- Ο ψεκασμός νερού στα ράφια της λιανικής πώλησης για να τον διατηρήσει φρέσκο, μπορεί να ευνοήσει την ανάπτυξη βακτηριδίων.
- Η κοπή σε χαμηλές θερμοκρασίες του μαϊντανού επιβραδύνουν ή μειώνουν τη σοβαρότητα των διαταραχών.
- Πλένετε το μαϊντανό, για να απομακρύνονται οι ακαθαρσίες και τα υπολείμματα ώστε να προλαμβάνεται η μετέπειτα ανάπτυξη παθογόνων οργανισμών.
- Μετά το πλύσιμο στεγνώστε τα προϊόντα με ψυχρό αέρα.

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