



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

- Γρήγορη πρόψυξη των μάνγκο πριν την εμπορική αποστολή τους και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- Απομάκρυνση του αιθυλενίου.
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.
- Τα κιβώτια συλλογής (κλούβες) να μην παραγεμίζονται για να μην τραυματίζονται οι καρποί, να αερίζονται πολύ καλά και να έχουν απολυμανθεί.
- Διοξείδιο του άνθρακα (CO_2) σε επίπεδα μεγαλύτερα από 8% δημιουργεί αλλοίωση της γεύσης του.
- Άγουρα μάνγκο μπορούν να ωριμάσουν σε 5 - 9 ημέρες εάν τοποθετηθούν σε θερμοκρασία από
- 20° έως 22°C και χορηγηθεί αιθυλένιο σε ποσότητα 100 ppm για 12 έως 24 ώρες.
- Η συγκομιδή των μάνγκο πρέπει να γίνεται κατά τις δροσερές ώρες της ημέρας, νωρίς το πρωί ή αργά το απόγευμα χωρίς να υπάρχει υγρασία στην επιφάνειά τους. (Η υγρασία στα μάνγκο τα μελανιάζει πιο εύκολα και προωθεί μολύνσεις από μύκητες, που μπορεί να προκαλέσουν επιπλέον φθορές).
- Μάνγκο με μώλωπες, σχισίματα, σήψη, υπερμεγέθη κλπ. θα πρέπει να διαχωρίζονται από τα υπόλοιπα προϊόντα.
- Μεγαλύτερα σε μέγεθος μάνγκο, όταν συγκομισθούν, απαιτούν περισσότερο χρόνο ωρίμανσης από τα μικρότερα (περίπου 2- 4 ημέρες). Για να επιτευχθεί η ομοιόμορφη ωρίμανση τους αποφεύγετε τη συσκευασία μικρότερων φρούτων με μεγάλα.
- Προτείνεται η χρήση σακούλας τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

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