



Σημαντικές Συμβουλές για την ιδανική απόδοση της συντήρησηςμανιταριών σε Ψυκτικούς Θαλάμους.

- Γρήγορη πρόψυξη σε δυναμικά προψυκτήρια υψηλής αναρροφητικής ικανότητας και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης των μανιταριών.
- Μην αποθηκεύετε μανιτάρια μαζί με προϊόντα που παράγουν ποσότητες αιθυλενίου ή χαρακτηριστικές οσμές.
- Η υψηλή συγκέντρωση διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) βοηθά τα μανιτάρια στην πρόληψη της φθοράς και τη μείωση της αμαύρωσης του μίσχου και των βράγχιων.
- Διαχειριστείτε το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2).
- Το εξωγενές αιθυλένιο προκαλεί αμαύρωση στα καλύμματα των μανιταριών γι' αυτό θα πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από φρούτα και λαχανικά που παράγουν αιθυλένιο.
- Η συγκομιδή πρέπει να γίνεται προσεκτικά για την αποφυγή δημιουργίας μωλώπων στο προϊόν.
- Μανιτάρια με μώλωπες, σχισίματα, σήψη, υπερμεγέθη κ.λπ. θα πρέπει να διαχωρίζονται από τα υπόλοιπα προϊόντα.

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